MARZO 2024

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

RICETTARIO
SOLO PIATTI FACILISSIMI (O QUASI)

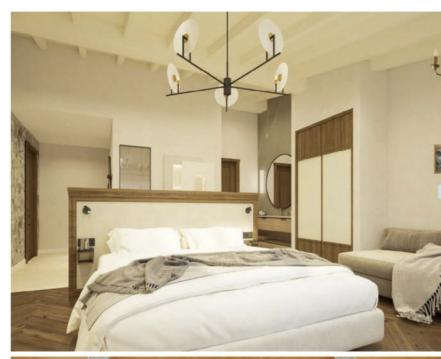
GORGONZOLA
MAI PROVATO NEL DESSERT?

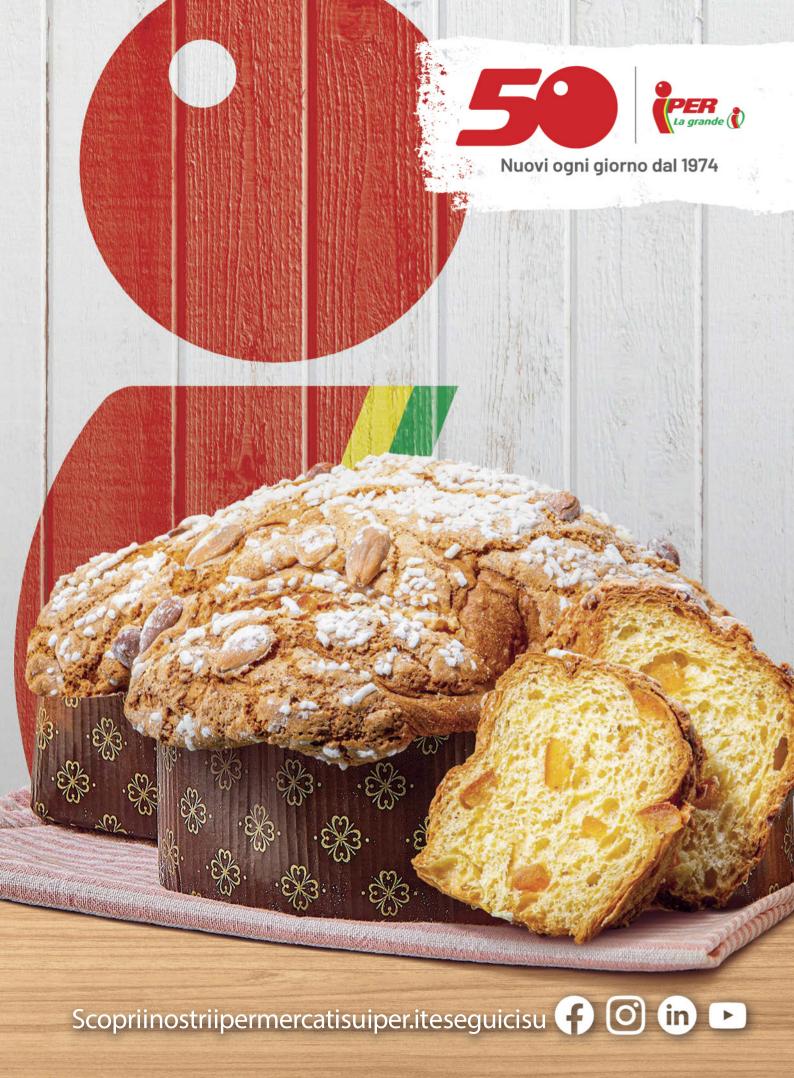
PASQUA CON CHI VUOI
IL PRANZO EFFETTO SORPRESA DEL CUOCO STELLATO MATIAS PERDOMO

CHE GIOIA!

Il casatiello paradisiaco e l'uovo al caramello di Sal De Riso, la torta-panino alla crema e la sfoglia con i lamponi

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

TOMMASI

LA PASQUA È PIÙ BUONA CON LA COLOMBA FATTA DAI NOSTRI PASTICCIERI.

La nostra colomba di pasticceria è a lunga lievitazione e al profumo di vaniglia. È fatta solo con uova di galline allevate a terra e ingredienti selezionati, come canditi di arancia senza solfiti e vera pasta di arance nell'impasto.

50
iPER La grande i
Nuovi ogni giorno dal 1974
Scopri i nostri ipermercati su iper.it e seguici su

CUCINARE È UN ATTO DI LIBERTÀ

Anni fa andai in Sicilia a trovare il mitico cuoco Ciccio Sultano; mi portò da un casaro che produceva delle buonissime ricotte con il latte delle sue vacche di Modica. Ci sedemmo intorno a un tavolo ad assaggiare il suo formaggio tiepido, rassicurante, dal sapore onesto. E insieme a lui c'era la moglie. I coniugi sfioravano sommati i due secoli d'età ed erano sposati da tutta la vita, un'eternità. La signora chiaramente brandiva un'evidente leadership, lui accettava il suo comando in modo naturale. «L'importante è non mandare il marito in palestra», diceva come formula per arrivare intonsi alle nozze di diamante. Una coppia decisamente moderna malgrado il contesto. Mi sono imbattuta recentemente in un articolo di Rina Simonetta apparso su *La Cucina Italiana* del 1939 intitolato «La donna in casa sua». C'era la celebrazione della casalinga tra le mura domestiche, delle «donne che sentono la loro missione di madri e donne di casa, non di quelle signore che passano la vita tra sale da tè, da gioco e da ballo», cito testualmente. Ora, le cose un po' (per fortuna e decisamente non abbastanza) sono cambiate, e la cucina è uno scenario emblematico e importante quando si parla di noi, ragazze, donne, madri, amiche, sorelle. Siamo state segregate lì per secoli, poi ne siamo in parte uscite senza però entrare nelle cucine dei grandi ristoranti dove siamo poche. Per ora. In ogni caso, oggi cucinare è un atto di libertà aggiuntivo a quello più classico dell'amore: io cucino ogni giorno colazione e cena e sono «una donna in casa sua» ma vado nelle sale da tè e in palestra e bevo pure l'aperitivo (tralascio le case da gioco). Dove voglio arrivare? Abbiamo ancora tanta strada da fare, ma da quel 1939 molte cose sono cambiate, anche come e perché cuciniamo.

Maddalena Fossati Dondero

mfossati@condenast.it maddalenafossati

MARZO

69
Uova alla diavola dal Ricettario.

SOMMARIO

Piatti semplici, tanti dolci e idee per le feste di Pasqua e la tavola di primavera

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

88
Torta al testo con salsiccia di Bra, cicoria e gorgonzola.

80
Antonella Paternò Rana.

In copertina: casatiello dolce (pag. 26). Ricetta di Sal De Riso, foto di Riccardo Lettieri, styling di Beatrice Prada.

CHE COSA ABBIAMO PREPARATO QUESTO MESE

(Facile – Medio – Per esperti)

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

PESCI

VERDURE

CARNI E UOVA

DOLCI E BEVANDE

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero. 130 g di farina. 160 g di riso.

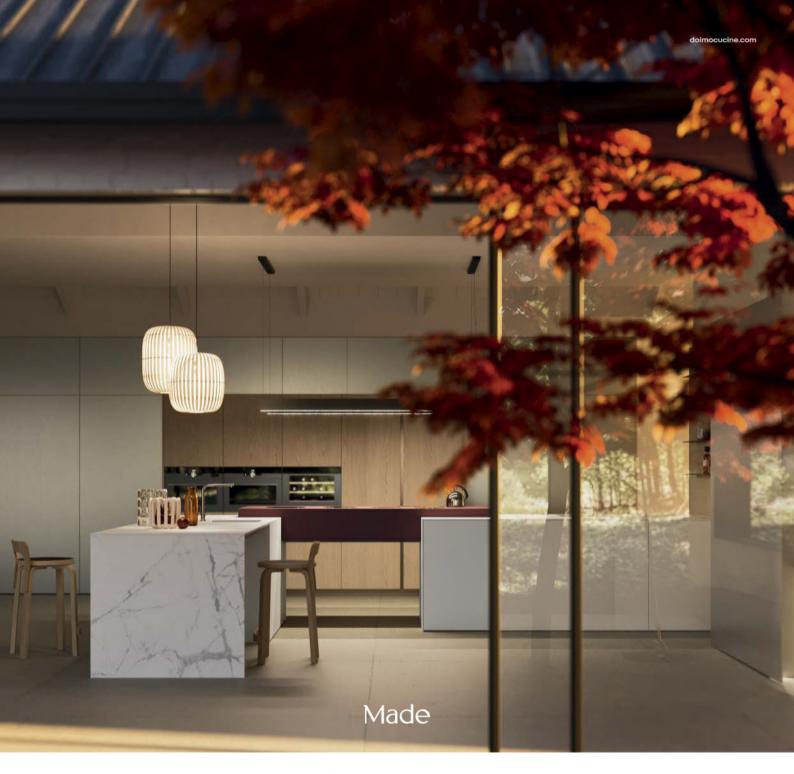
CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero.

PUGNETTO
30 g di riso. 30 g di zucchero. 25 g di farina.

GIOCA CON NOI

TEST: ABC AI FORNELLI

Quanto ne sapete di gastronomia? Mettetevi alla prova!

1. QUAL È IL PRIMO NEMICO DEL CACAO IN POLVERE

1. ☐ IL FREDDO
2. ☐ L'UMIDITÀ
3. ☐ IL CLIMA SECCO

2. UN ALTRO NOME PER IL FUNGO CARDONCELLO

1. ☐ FARICELLO
2. ☐ CALCATREPPOLA
3. ☐ CALCINELLO

3. LA CARAMBOLA È

1. ☐ UN FRUTTO TROPICALE
2. ☐ UN MOLLUSCO
3. ☐ UN TIPO DI PECORA

4. IL CANTALUPO È

1. ☐ UN FESTIVAL CANORO
2. ☐ UN DOLCE PIEMONTESE
3. ☐ UNA VARIETÀ DI MELONE

5. LA CARAPINA SI TROVA

1. ☐ IN MACELLERIA
2. ☐ IN GASTRONOMIA
3. ☐ IN GELATERIA

1. - 2 L'UMIDITÀ; **2. - 2** CALCATREPPOLA; **3. - 1** UN FRUTTO TROPICALE; **4. - 3** UNA VARIETÀ DI MELONE; **5. - 3** IN GELATERIA

FOTO **AG. 123RF**

LA CUCINA ITALIANA

N. 03 – marzo 2024 – **Anno 95°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato
Per le ricette MARTINA BONCI, PAOLO BUSSOLINO, ILARIA CASTELLI, NICOLA CAVALLARO, ARIANNA CONSIGLIO, SAL DE RISO, SARA FOSCHINI, JOËLLE NÉDERLANTS, WALTER PEDRAZZI, MATIAS PERDOMO
Per i testi SIMONE CINOTTO, MARCO DE ANGELIS, SARA MAGRO, MARINA MIGLIAVACCA, CARLO OTTAVIANO, LAURA PACELLI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini GIACOMO BRETZEL, CHIARA CADEDDU, DANNY CHRISTENSEN, CAMILLA GIACINTI, SERENA GROPPO, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE MAESTRI, AG. 123RF, AG. ADOBESTOCK, AG. GETTY IMAGES, AG. SHUTTERSTOCK, ARCH. SLOW FOOD

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO
Deputy Managing Director CN Europe ANITA GIGOVSKAYA
Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director Europe ENRICO ROTONDI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO

Advertising sales
Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Culture Brand & Category Lead (WIRED) LORIS VARO
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
CNCC Italy Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy) ANTONELLA BASILE
Fashion & Luxury International Director MATTIA MONDANI
Beauty Category Director, Vogue Business Director EMMELINE ELIANTONIO
Luxury Commercial Manager, Vanity Fair and GQ Business Manager BENEDETTA BATAZZI
CPG Commercial Manager, LCI and CN Traveller Business Manager FEDERICA METTICA
Home Commercial Manager, AD Business Manager CRISTINA RONCAROLO

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

MARZO 2024

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

IL SUCCO DELLA SALUTE

C'è chi aromatizza l'acqua con fette di limone (con tutta la scorza) e menta, chi ne beve il succo ogni mattina, chi lo usa come condimento. Unica regola: deve essere non trattato. Disponibile tutto l'anno, il limone è ricco di acqua, di sali minerali e di vitamine (soprattutto la C, che rafforza il sistema immunitario), di acido malico e acido citrico che facilitano l'assorbimento del ferro. Nella scorza poi si trova il limonene, un molecola con possibili effetti antitumorali, secondo gli studi della Fondazione Umberto Veronesi, impegnata nella cura e nella prevenzione oncologica, anche partendo dall'alimentazione. Per raccogliere fondi, dal 3 al 16 marzo, nei supermercati, ipermercati e discount in tutto il Paese, sono in vendita «I limoni per la ricerca» di Citrus l'Orto Italiano. Per ogni retina, 40 centesimi vanno alla ricerca. *fondazioneveronesi.it* SARA MAGRO

FOTO ARCH. LCI

PICCOLE GIOIE

SORPRESE DI PASQUA

Uova metallizzate, intarsiate, con le ali. Colombe e lievitati. E una coppia di scintillanti uccellini di cristallo

L'iconica carta d'oro, per un uovo di cioccolato bianco: all'interno 3 **Ferrero Rocher**. *ferrerorocher.com*

Entremet di Pasqua **Lenôtre** con interno cremoso al cioccolato e caramello al fior di sale. In Francia si serve come pre dessert. *lenotre.com*

Piatto Colomba per il classico dolce pasquale **Thun**. *thun.it*

Piramide **Valrhona**: dentro, ovetti al latte con pralinato fruttato e al gianduja con scaglie di biscotto. *valrhona.com*

Uovo di Partenope N° 2 bianco di Mario Bottiglieri per **Artemest**, *artemest.it*

Confezione di ovetti al latte ripieni di caramello. **Zàini**, *zainispa.com*

Veneziana glassata e mandorlata **Iper La grande i**. *iper.it*

Uovo bigusto, metà Toscano Black, cioccolato fondente 70% e metà Toscano Latte. **Amedei**, *amedei.it*

Cioccolato e decorazione in oro per il Gold Diamond Egg **T'a Milano**. *tamilano.com*

TESTI **LAURA FORTI, SARA MAGRO**, FOTO **AG. GETTY IMAGES**

Uovo al lampone e pistacchio, tra le novità 2024 di **Bodrato**. *shop.bodratocioccolato.it*

Colomba classica glassata **Olivieri 1882**, preparata con lievito madre e ingredienti di prima scelta. *olivieri1882.com*

Ovo **BluRhapsody**, formato di pasta stampato in 3D, da condire a piacere. *blurhapsody.com*

L'uovo Fruit Surprise di **Peck** è impreziosito con intarsi di frutta secca pralinata. *peck.it*

Uova di Pasqua decorate a mano nel laboratorio della **Cioccolateria Banchini**. *cioccolatobanchini.it*

Uova di cioccolato bio di **Baule Volante**, al latte, extra fondente al 92% e al 70%. *baulevolante.it*

Uovo di cioccolato, fondente al limone e rosmarino di **Gucci Osteria**, realizzato in collaborazione con **Lavoratti**, storico laboratorio di Varazze. *gucciosteria.com* *lavoratti.it*

All you Need are Birds, Coppia di Inseparabili **Swarovski**. *swarovski.com*

L'uovo WOW di **Fusto Milano**: diversi tipi di cioccolato, frutta secca e base in wafer. *gianlucafusto.com*

Colomba La Tradizionale **Fior di Loto**. Senza olio di palma e con ingredienti biologici. *fiordiloto.it*

Mini UOUO cioccolato bianco, pistacchio e lampone di **La Perla**. *laperladitorino.it*

Uovo con coperchio **Ginori 1735** a decori color magenta e oro. *ginori1735.com.*

STRANO, MA BUONO!

Scarola

Trota salmonata

Taralli

Rosolate la scarola in padella con olio, sale e poco aceto balsamico. Ricavate dai filetti di trota salmonata dei tranci e cuoceteli dal lato della pelle sulla fiamma al minimo, poi alzate la fiamma, cospargete di taralli sbriciolati e proseguite fino a doratura. Servite la trota su un letto di scarola e completate a piacere con altri taralli.

Da sinistra, Francesca Marino, Angela Odone, Maria Vittoria Dalla Cia, Maddalena Fossati, Sara Foschini e Stefania Virone Vittor.

IDENTITÀ GOLOSE 2024

AL VIA LE CELEBRAZIONI

La Cucina Italiana *compie 95 anni ed è più in forma che mai per partecipare a una nuova rivoluzione*

Per tre giorni, dal 9 all'11 marzo, la redazione di *La Cucina Italiana* (sopra, all'interno dello stand dell'anno scorso) si trasferisce al congresso Identità Golose, in via Gattamelata a Milano, per iniziare ufficialmente i festeggiamenti per il proprio compleanno: sono passati ben 95 anni dal primo numero in edicola, datato 1929. Sarà l'occasione per mettere a disposizione di tutti, per la prima volta, il nostro preziosissimo archivio. Chiunque passerà a trovarci avrà la possibilità di sfogliare le copie originali, per scoprire come le vicende del nostro Paese e la nostra cultura siano indissolubilmente legate al mondo della tavola e della cucina. Uno spaccato lungo quasi un secolo che ben interpreta il titolo del congresso di quest'anno, «Non esiste innovazione senza disobbedienza. La rivoluzione oggi». Precursore dei tempi e innovatore seriale, il nostro giornale è più che mai da riscoprire. Vi aspettiamo nel nostro stand per sfogliare insieme le pagine della nostra storia. Allianz MiCo, via Gattamelata – Gate 14 – Milano. *identitagolose.it*

GOLOSO CHI LEGGE

Un'indagine approfondita e colta su come il gusto abbia guidato l'evoluzione degli esseri viventi. Da sempre strettamente collegato agli altri sensi, perché non c'è assaggio senza vista, olfatto, udito e soprattutto tatto. *D. Risso, G. Morini, De gustibus, Topic, 22 euro.*

Un locale londinese che è leggenda, come gli autori delle oltre 200 ricette di cocktail che trovate in questo bellissimo volume. Per chi ci è stato e per chi sogna di andarci. *Agostino Perrone con G. Bargiani e M. Milia, The Connaught Bar, Phaidon, 34,95 euro.*

Quanti campi, distese verdi, orti rigogliosi popolano la letteratura italiana? Un viaggio stupefacente dal paradiso terrestre ai balconi di oggi, specchio di vitalità e di cambiamenti. *G.D. Bonino, La felicità è nel giardino, il Saggiatore, 16 euro.*

FOTO AG. ADOBESTOCK, ARCH. LCI, MARIKA SARZI SARTORI

IN QUOTA

IL GUSTO VOLA PIÙ IN ALTO

C'è un nuovo menù tra le nuvole: grazie ai piatti dello chef Giancarlo Morelli, ogni trasvolata si trasforma in un memorabile viaggio gastronomico

Quest'anno l'arrivo della primavera sarà segnato da un nuovo inizio: la collaborazione della compagnia aerea Ita Airways con lo chef Giancarlo Morelli (dei ristoranti Pomiroeu, aperto 30 anni fa a Seregno, Morelli e Bulk a Milano, e Phi Beach a Baja Sardinia ad Arzachena). Questo menù speciale, servito sui voli intercontinentali in partenza dall'Italia, in Business Class, proprio come i precedenti, vuole regalare un viaggio anche attraverso i profumi, i sapori e i colori delle eccellenze del nostro Paese. «Far parte di questo progetto», dice lo chef, «è per me un onore, la realizzazione di un sogno: portare in tutto il mondo il gusto italiano. Nella mia proposta la stagionalità, la freschezza e la delicatezza dei colori delle verdure primaverili saranno protagoniste, insieme alle mie radici lombarde». Prima di lui avevano curato il menù Enrico Bartolini, 3 stelle Michelin al Mudec, Alfonso ed Ernesto Iaccarino del Don Alfonso 1890, 2 stelle, Gian Piero Vivalda dell'Antica Corona Reale, 2 stelle. Dal 21 marzo, i piatti di Giancarlo Morelli prenderanno il volo. Pronti a partire?

Dall'alto, la poltrona in pelle della Business Class Ita Airways reclinabile a 180 gradi; lo chef Giancarlo Morelli che dal 21 marzo curerà i piatti serviti sui voli intercontinentali; uno dei velivoli della flotta. A sinistra, Ravioli, patate, pesto, bouillabaisse di gamberi allo zafferano.

APERITIVO ALL'ITALIANA

Strutturato ma non troppo forte, ricorda il Negroni, con un po' di dolcezza in più. Il drink ideale per iniziare la serata è una creazione della miglior bartender d'Italia

DI **ANGELA ODONE**

22,5 ml Bareksten sloe gin – 22,5 ml Aperol
15 ml Bareksten London dry gin
15 ml vermut Vermoot by Cringe Company
scorza di arancia – ghiaccio

Raccogliete nel mixing glass (o in un bicchiere grande) lo sloe gin (un particolare tipo di gin preparato con bacche di prugnolo selvatico, *Prunus spinosa*), l'Aperol, il London dry gin e il vermut. Aggiungete 5-6 cubetti di ghiaccio e mescolate con il bar spoon (il cucchiaino lungo) finché le pareti del bicchiere non saranno fredde. Disponete in un bicchiere tipo tumbler basso un grosso cubo di ghiaccio e versatevi il drink, trattenendo i cubetti del mixing glass con uno strainer (colino). Torcete delicatamente una striscia di scorza di arancia tra le dita in modo che gli oli essenziali si depositino sul cocktail e sul bordo del bicchiere e poi posatela sul ghiaccio. Servite subito.

MARTINA BONCI

Nata a Gubbio, ha scoperto fin da giovane la sua passione per la miscelazione. Oggi è Bar Manager al Giardino 25, il caffè e cocktail bar di Gucci a Firenze (nella lista 50 Best Discovery) dove propone cocktail colorati e con ingredienti che seguono la stagionalità. Premiata recentemente come miglior bartender d'Italia per i Barawards di *bargiornale* e per BlueBlazeR.

FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

LA PIADINA

Il classico romagnolo si prepara in pochi minuti. Eccolo in versione vegetariana con olio di oliva, da farcire subito oppure da conservare in frigo o nel congelatore

RICETTA E TESTI **SARA TIENI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

IMPEGNO FACILE
TEMPO 20 MINUTI PIÙ 30 MINUTI DI RIPOSO
PER 6 PEZZI
VEGETARIANA

500 g farina 00 – 150 g latte tiepido
50 g olio extravergine di oliva
12 g sale

Versate la farina in una ciotola e unite il sale, l'olio, il latte tiepido e 50 g di acqua. Amalgamate gli ingredienti con le mani, quindi posate l'impasto su un piano infarinato e lavoratelo per altri 3-4 minuti fino a ottenere una palla liscia e omogenea.
Dividetela in 6 parti uguali, formate delle palline ruotando l'impasto tra il palmo e il piano di lavoro; fatele riposare sotto un foglio di pellicola per circa 30 minuti.
Stendete le palline con un matterello dando una forma circolare.
Scaldate una padella antiaderente leggermente unta di olio, adagiatevi una piadina e cuocetela per 3-4 minuti; quando inizierà a formare delle grosse bolle, giratela e completate la cottura sull'altro lato. Procedete così con le piadine rimanenti.

PICCOLI SEGRETI

La ricetta originale prevede lo strutto. Potete sostituirlo, come qui, con olio extravergine di oliva, oppure con olio di semi o yogurt greco: l'importante è il tempo di riposo dell'impasto. Per rendere la piadina più soffice usate un pizzico di bicarbonato. Per aromatizzarla? Aggiungete un trito di erbe secche o fresche. Le piadine si possono conservare in frigo in appositi sacchetti per 2 giorni oppure congelare: in tal caso riportatele a temperatura ambiente prima di scaldarle.

FELICI COME UNA PASQUA

Certamente lo saranno quelli che si metteranno alla prova seguendo le indicazioni del pasticciere Sal De Riso per preparare e gustare due ricette spettacolari. Per tutti i sensi

RICETTE **SAL DE RISO**, TESTI **ANGELA ODONE**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

CASATIELLO DOLCE

CASATIELLO DOLCE

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 2 ore e 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

PER L'IMPASTO

360 g farina 00 W 280
120 g uova intere – 80 g burro
35 g tuorli – 29 g zucchero
18 g lievito di birra
18 g latte condensato
12,5 g miele di acacia – 8 g sale

PER IL RIPIENO

90 g cubetti di arancia candita
90 g cubetti di marzapane
80 g gocce di cioccolato fondente
30 g granella di mandorle
30 g granella di nocciole

PER LA DECORAZIONE

zucchero a velo
succo di limone
zuccherini colorati
scorze di arancia candita
ciliegie candite
caramelle gelée alla frutta
ovette di cioccolato

PER L'IMPASTO

Raccogliete in una planetaria con il gancio a foglia 90 g di acqua a temperatura ambiente con il lievito, il miele, lo zucchero, il latte condensato, le uova e la farina. Impastate fino a ottenere una consistenza liscia. Unite poi i tuorli, il sale e il burro morbido. Proseguite fino a ottenere una pasta liscia e setosa. Mettetela in una ciotola, sigillate con la pellicola e lasciate lievitare per 1 ora, lavorando brevemente la pasta per due volte.
Stendete l'impasto (che risulterà molto morbido e delicato da maneggiare) sul piano di lavoro infarinato ottenendo un rettangolo di circa 45x35 cm.

PER IL RIPIENO

Distribuite sul rettangolo i cubetti di arancia candita, gocce di cioccolato fondente, granella di mandorle e nocciole e cubetti di marzapane.
Arrotolatelo partendo dal lato lungo e create un filone. Accomodatelo in uno stampo da ciambella imburrato (ø 24 cm circa) allungandolo in modo da congiungere le due estremità.
Coprite il casatiello e lasciatelo lievitare quasi fino al bordo; cuocetelo poi in forno a 180 °C per 30-35 minuti. Sfornatelo e fatelo raffreddare →

nello stampo per almeno 30 minuti, poi sformatelo e ponetelo su una griglia.

PER LA DECORAZIONE

Preparate una glassa mescolando lo zucchero a velo con poche gocce di succo di limone così da ottenere un composto denso.

Decorate il casatiello facendo colare la glassa e distribuendo rapidamente gli zuccherini colorati, le caramelle, i canditi e le ovette di cioccolato, così che rimangano attaccate.

I due momenti finali della preparazione del casatiello: da sinistra, la farcitura della pasta stesa a rettangolo, arrotolata e poi accomodata nello stampo a ciambella imburrato.

TORTA-UOVO AL CIOCCOLATO FONDENTE E CARAMELLO SALATO

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 20 minuti più 4 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

PER LA CREMA AL CARAMELLO SALATO

- 125 g **panna fresca**
- 125 g **panna semimontata**
- 100 g **cioccolato al caramello**
- 50 g **arachidi pralinate**
- 3 g **gelatina alimentare – sale**

PER LA CREMA BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE

- 375 g **panna semimontata**
- 200 g **cioccolato fondente al 70%**
- 200 g **crema pasticciera**
- 150 g **latte – 150 g panna fresca**
- 30 g **zucchero**
- 10 g **gelatina**

PER LA BAGNA E PER COMPLETARE

- 1 **colomba**
- 50 g **zucchero – 1 arancia baccello di vaniglia**

PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO

- 110 g **zucchero**
- 75 g **glucosio (in alternativa potete usare il miele)**
- 75 g **latte condensato**
- 65 g **cioccolato fondente al 70%**
- 30 g **gelatina alimentare**
- 25 g **burro di cacao (in vendita nelle botteghe e nei negozi specializzati)**
- 16 g **panna fresca**

PER LA CREMA AL CARAMELLO SALATO

Riscaldate la panna fresca a 40 °C con un pizzico di sale. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria a 40 °C.
Ammollate la gelatina in acqua.
Emulsionate panna e cioccolato. Aggiungete la gelatina strizzata e mescolate fino a che non si sarà sciolta.
Portate il composto a 28 °C.
Incorporate la panna semimontata e le arachidi pralinate.
Foderate di pellicola uno stampo a forma di mezzo uovo (23 x 14 cm).
Colate la crema nello stampo così che aderisca su tutta la superficie e raffreddate in freezer per 2 ore.

PER LA CREMA BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE

Ammollate la gelatina in acqua fredda. Strizzatela e scioglietela nel forno a microonde.
Riscaldate il latte, la panna fresca e lo zucchero fino a 80 °C.
Aggiungete la gelatina sciolta e il cioccolato fondente. Emulsionate con un frullatore a immersione.
Unite la crema pasticciera ed emulsionate bene.
Raffreddate velocemente la crema mettendola in un bagnomaria di ghiaccio, portate la temperatura a circa 28 °C e infine incorporate la panna semimontata.
Versate delicatamente nello stampo a mezzo uovo dove avete colato la crema al caramello salato e fate riposare per altre 2 ore in freezer.

PER LA BAGNA E PER COMPLETARE

Portate a ebollizione 100 g di acqua con lo zucchero, i semi raschiati dal baccello di vaniglia e la scorza grattugiata dell'arancia. Lasciate raffreddare.
Togliete il mezzo uovo dal freezer e completatelo con uno strato di fette di colomba, inumiditele con la bagna e rimettete in freezer ancora per 1 ora.

PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO

Ammollate la gelatina in acqua fredda.
Mescolate lo zucchero con la panna, il latte condensato e il glucosio.
Cuocete a 103 °C, togliete dal fuoco e unite la gelatina strizzata: mescolate fino a che non si sarà sciolta.
Portate la temperatura a 50 °C e aggiungete il cioccolato fondente e il burro di cacao. Mescolate molto bene per 2 minuti, infine filtrate.
Utilizzate la glassa alla temperatura di 30 °C circa.
Togliete dal freezer il mezzo uovo, sformatelo su una gratella con sotto un vassoio e ricopritelo con la glassa al cioccolato.
Decorate a piacere con fiori di zucchero, arachidi pralinate e nastri di pasta di zucchero colorata.

SAL DE RISO

Salvatore De Riso studia come cuoco ma trova poi nella pasticceria la sua grande passione. Usando il frustino elettrico della madre e il forno del panettiere di Minori realizza i suoi primi dolci. Nel 2000 inaugura la Pasticceria De Riso a Minori, e nel 2001 apre il suo secondo grande laboratorio artigianale nella località di Tramonti, sempre sulla Costiera Amalfitana. In pochi anni la Pasticceria De Riso si afferma come una delle più rinomate d'Italia. Il segreto del suo successo è uno solo: la passione unita alla qualità degli ingredienti. La sua carriera è costellata da prestigiosi riconoscimenti internazionali. Nel 1994 entra a far parte dell'AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani, di cui oggi è presidente. Nel 2016 riceve il riconoscimento mondiale del World Pastry Stars.

CI PIACE COSÌ

In Piemonte per scoprire lo storico **BICERIN.** *In Toscana per il migliore affogato. E a Napoli per un espresso davvero solidale* DI **SARA TIENI**

L'OGGETTO

L'ultima passione dei cultori? La tazzina di vetro borosilicato con doppia parete termica che mantiene il caffè caldo molto più a lungo. Questa, di Brandani, con forma leggermente affusolata, agevola anche la conservazione della schiuma. ***brandani.it***

AFFOGARE NEL PIACERE

Una tazza di gelato alla crema in cui viene versato il caffè: l'affogato più buono si beve a Firenze, si chiama Gran Crema Caffè ed è una delle specialità della storica gelateria Vivoli, aperta nel 1930. ***vivoli.it***

Regione che vai, caffè che trovi. Cominciamo dal caso del *bicerin* (bicchierino, in dialetto piemontese), un rito tutto torinese per una bevanda che si serve in un bicchiere appoggiato elegantemente su un apposito piattino argentato. Nacque nel 1763 al Caffè Al Bicerin, a cui diede il nome, grazie all'inventiva di Giuseppe Dentis, che accoglieva nel suo bar i fedeli appena usciti dalla messa nell'antistante Santuario della Consolata e ancora a digiuno per la comunione. Riconosciuta nel 2001 come «bevanda tradizionale piemontese», il *bicerin* è un'evoluzione della settecentesca *bavareisa*. Dentro, un mix di espresso, latte, cioccolato fondente e panna fresca che va a formare un piccolo capolavoro di gusto, amato anche da Umberto Eco e ancora prima da Alexandre Dumas. *bicerin.it* ■

INIZIATIVE

MARE BUONO

L'attore Massimiliano Caiazzo (nella foto), tra i protagonisti della serie *Mare fuori*, è testimonial del programma *A Cup of Learning* di Fondazione Lavazza in collaborazione con CESVI, un percorso formativo rivolto ai giovani provenienti da contesti sociali vulnerabili che offre opportunità di riscatto attraverso il lavoro nel settore del caffè. Un'iniziativa inserita anche nella trama della serie: gli attori prenderanno infatti parte nella finzione narrativa di *Mare fuori* a un progetto sociale ispirato a ciò che la Fondazione fa nella realtà. *lavazza.it*

UNA DOPPIA BONTÀ

*Le **fave** hanno due vite: una primaverile, quando si mangiano fresche, anche crude. E una, più lunga, nelle altre stagioni, quando si cucinano secche, spesso frullate in creme o purè*

RICETTE **SARA FOSCHINI**, TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Le fave, come le lenticchie, sono amiche del pianeta: riescono infatti a fissare l'azoto atmosferico e a rilasciarlo nel terreno, fertilizzandolo. A differenza di altri legumi, che si possono consumare solo cotti, le fave si mangiano anche crude, quando sono fresche: la raccolta comincia nel mese di marzo e si protrae fino all'estate. Tuttavia, si possono anche essiccare, come fagioli e ceci, e in questa forma sono protagoniste di molte preparazioni tradizionali. In Italia se ne coltivano diverse tipologie, spesso tutelate da presidi Slow Food e inserite nell'elenco dei Pat (prodotti agroalimentari tradizionali): tra queste, in Sicilia, le fave di Ustica, di Leonforte, di Modica; in Puglia, le fave di Carpino; in Umbria quelle dell'Amerino. Sono ricche di proteine e vitamine del gruppo B, e tra i legumi sono le meno caloriche, soprattutto quelle fresche (in quelle secche si concentrano carboidrati e proteine).

PURÈ DI FAVE E POLPO ARROSTO

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti più 12 ore di ammollo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg polpo – 200 g cicoria
300 g fave secche decorticate
1 spicchio di aglio
curcuma in polvere
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mettete a bagno le fave in acqua fredda, per 12 ore.
Lessatele poi partendo da acqua fredda, con 1 spicchio di aglio intero sbucciato e una presa di sale, per 40 minuti dal bollore.
Scolatele e frullatele con 1 cucchiaino di curcuma e 25 g di olio.
Lavate la cicoria e tagliatela a pezzetti. Saltatela in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale, per 5-6 minuti circa.
Sciacquate il polpo e pulitelo.
Tuffatelo in acqua bollente salata per 2 volte, per arricciare i tentacoli, poi lessatelo per circa 50 minuti. Lasciatelo raffreddare nella sua acqua.
Mescolate olio con sale e pepe e spennellatelo sui tentacoli del polpo.
Abbrustolitelì quindi in una padella molto calda per 2 minuti su ogni lato, fino a caramellizzarli.
Servite i tentacoli arrostiti sul purè di fave, insieme con la cicoria.

COSA *METTO* IN CANTINA?

Questo mese ci hanno entusiasmato gli originali suggerimenti di Laura Roncaccioli, che a neppure trent'anni è già tra le più apprezzate sommelier italiane nel mondo

A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**

Vicentina, classe 1995, Laura Roncaccioli studia al liceo classico e si laurea in Scienze Gastronomiche e, nel frattempo, accompagna il padre in cerca di piccoli produttori di vino in Emilia-Romagna per rifornire il ristorante di famiglia FuoriModena a Vicenza. La passione per il vino la porta a diventare sommelier e a fare l'Erasmus a Bordeaux, dove impara a conoscere i vini francesi, per poi perfezionarsi a Parigi, al Caffè Stern del Gruppo Alajmo. Alla fine del 2023 è rientrata in Italia, come restaurant manager presso un altro locale del gruppo, Le Cementine di Ca' Tron.

1. Bolle autoctone Tra i Metodo Classico prodotti con vitigni autoctoni da scoprire c'è il Durello Dosaggio Zero Epochè 2021 Muni di Daniele Piccinin, a base di uve durella dei Monti Lessini, in fase di recupero da numerosi giovani produttori. «Con la sua bella acidità e la finezza, va bene a tutto pasto». *45 euro, danielepiccinin.it*

2. Piccoli peccati di gola Per l'aperitivo della domenica mentre si cucina, l'Albone 2023 di Podere Il Saliceto è un Lambrusco frizzante e profumato, «da abbinare a quel salamino che abbiamo in frigo e a cui abbiamo rinunciato per tutta la settimana». *12 euro, podereilsaliceto.com*

3. Mai fuori posto Elegante, minerale, a proprio agio con i crostacei più raffinati, come con il più umile tra i pesci azzurri: è il Trebbiano d'Abruzzo Vigneto di Popoli 2020 di Valle Reale, che Laura consiglia per una cena con ricette di mare. *42 euro, vallereale.it*

4. Viaggi immaginari Voglia di partire per la Francia, ma senza muoversi dal divano? Si può rimediare stappando lo Chardonnay Ronesco Riserva 2019 di Due del Monte, un bianco «seducente come il piatto di formaggi con cui lo abbinerete». *45 euro, duedelmonte.it*

5. Belle scoperte Un rosato a base di uve montepulciano e sangiovese provato durante un viaggio estivo con gli amici. «Il Sant'Isidoro 2022 di Maria Pia Castelli è affascinante come la sua produttrice, va bene a tutto pasto e stupisce sempre». *19 euro, mariapiacastelli.it*

6. La felicità è assicurata Modernissimo nella sua leggerezza, con profumi fruttati e speziati, il Verduno Pelaverga 2020 di G.B. Burlotto «è un succo di frutta da bere in qualsiasi momento dell'anno, rigorosamente in buona compagnia». *18 euro, burlotto.com*

7. Una bottiglia per due Il Valtellina Superiore Inferno 2021 di Marco Ferrari è un rosso elegante, perfetto per una cena di coppia. *46 euro, cell. 3491051752*

8. Quando scende la sera Voglia di relax dopo una lunga giornata? Basta stappare il Sacrisassi Rosso 2020 di Le Due Terre, un nettare speziato «che piano piano stimola il palato e mette voglia di cucinare». *38 euro, tel. 0432 713189* ■

SPAGHETTI WITH MEATBALLS

È il piatto che meglio rappresenta l'identità degli italoamericani. E dall'inizio del Novecento si prepara ancora in tutti gli Stati Uniti

RICERCA E TESTO STORICO **SIMONE CINOTTO**, RICETTA **ARIANNA CONSIGLIO**
TESTO RICETTA **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Le polpette, di grandi dimensioni e fatte con due o tre tipi di carne (manzo, vitello, maiale) da tagli inferiori, speziate e ammorbidite dalla lunga cottura nel sugo di pomodoro, vengono appoggiate su un grande piatto di spaghetti. Tutti gli ingredienti – la carne, la pasta prodotta industrialmente e i pomodori in scatola importati dall'Italia – erano una novità per le immigrate, e divennero il simbolo della loro trasformazione da contadine a consumatrici nella più grande e moderna città del mondo, New York City. Il piatto era ed è ancora oggi servito durante la cena domenicale di famiglia (*Sunday dinner*). Ogni cuoca italoamericana ha la sua ricetta. Quella qui sotto è una interpretazione di quella della mamma del regista Martin Scorsese, Catherine (1912-1997), che la prepara nel film diretto dal figlio *Italianamerican* (1974). Il piatto compare in moltissimi altri film e serie tv, tra cui *Saturday Night Fever* (1977) del regista John Badham, e, prima ancora, in una romantica scena del cartone animato della Disney *Lilly e il vagabondo* (1955).

I Racconti delle Radici *è un ampio progetto in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale sulla storia della cucina degli italiani emigrati tra la fine dell'Ottocento e gli anni Settanta del Novecento in America, nell'Europa del Nord e in Australia. Continueremo per tutto il 2024 a raccontare in queste pagine un piatto nato dall'incontro delle tradizioni gastronomiche degli immigrati italiani con le usanze culinarie trovate nelle terre di arrivo.*

LA RICETTA

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g spaghetti

PER LA SALSA

500 g pomodori pelati
200 g carne di manzo
200 g carne di vitello
200 g collo di agnello
150 g salsiccia
1 cipolla
1 spicchio di aglio
concentrato di pomodoro
zucchero – basilico
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LE POLPETTE

250 g carne macinata di vitello
250 g carne macinata di manzo
1 fetta di pane senza crosta
2 uova
latte
formaggio grattugiato
sale – pepe

PER LA SALSA

Scaldate 2-3 cucchiai di olio in un tegame e soffriggetevi la cipolla affettata e l'aglio sbucciato. Unite la carne di manzo e di vitello, la salsiccia, l'agnello e rosolateli, profumando con una foglia di basilico.
Togliete la carne dal tegame e nello stesso unite 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro e ½ bicchiere di acqua.
Frullate i pelati, aggiungeteli nel tegame e cuocete fino al bollore; aggiungete un pizzico di zucchero, di sale e di pepe. Cuocete la salsa per 10 minuti, unite le carni precedentemente rosolate e proseguite la cottura per 1 ora.

PER LE POLPETTE

Unite in una ciotola capiente il pane senza crosta, le uova, qualche cucchiaio di latte, la carne macinata di vitello e di manzo, 2-3 cucchiai di formaggio grattugiato, 4-5 cucchiai di salsa e regolate di sale e di pepe.
Mescolate con le mani finché non otterrete un composto omogeneo; formate le polpettine e unitele nel tegame con la salsa, quindi cuocete ancora per 1 ora.
Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata, scolateli, conditeli con la salsa e le polpette e serviteli.

SUL PODIO

1. Cascina Pizzavacca

Tipologia: agrodolce sott'olio per un'antica ricetta di famiglia.
Sapore: aromatico e equilibrato; buona la consistenza.
Perfetta con: bollito misto.
Voto: 9. Aroma invitante e pulito, sapore ricco con lieve prevalenza di cipolla.
24,70 euro circa, la confezione da 1 kg. pizzavacca.it

2. Morgan

Tipologia: agrodolce sott'aceto.
Sapore: note dolci e piccanti ben bilanciate, verdure croccanti.
Perfetta con: salumi e carni.
Voto: 8,5. Buon equilibrio tra dolce e acido; pezzi troppo grandi.
21,90 euro, la confezione da 1kg. In vendita da Eataly, eataly.net, lagiardinieradimorgan.com

3. Le Ortografie

Tipologia: in agrodolce, con pezzi grandi e croccanti.
Sapore: armonioso.
Perfetta con: affettati misti, pesce azzurro.
Voto: 8. Gradevole la nota balsamica del finocchio.
9,99 euro. In vendita da Esselunga. esselunga.it, leortografie.com

L'ORTO È SERVITO

Ci siamo riuniti intorno a un tavolo e abbiamo provato, in un assaggio alla cieca, dieci tipi di **GIARDINIERA** *in barattolo. Sott'olio o sotto aceto, agrodolce, aromatica, in pezzi grandi o piccoli, ecco le nostre valutazioni*

A CURA DELLA **REDAZIONE**

Stringhetto

Tipologia: agrodolce.
Sapore: delicato.
Perfetta con: salumi, formaggi, insalate.
Voto: 7. Troppo dolce, eccessivo l'aroma di alloro. Ottima consistenza.
7,90 euro. stringhetto.com

Iper La grande i

Tipologia: sott'aceto.
Sapore: deciso.
Perfetta con: antipasti.
Voto: 6/7. Acidità molto penetrante; grande convenienza.
1,59 euro per 360 g. iper.it

Il Bottaccio

Tipologia: lavorata a mano, sott'olio extravergine di oliva.
Sapore: delicato.
Perfetta con: carni in umido e arrosti.
Voto: 7. Acidità molto debole. Per chi ama i sapori morbidi.
20,90 euro per 550 g. ilbottaccio.com

Da Vittorio

Tipologia: agrodolce con aceto in barrique.
Sapore: agrumato.
Perfetta con: pesci arrosto e carni bollite.
Voto: 7,5. Originale ma troppo evidente il profumo di fior d'arancio.
22 euro per 590 g. davittorio.com

Burly's

Tipologia: sott'olio.
Sapore: come fatta in casa.
Perfetta con: carni e pesci arrosto.
Voto: 7,5. Attenzione alla fragranza dell'olio di conserva; particolare l'assortimento con broccoli e melanzane.
10 euro per 320 g. burlys.it

Saclà

Tipologia: sott'aceto.
Sapore: molto agro, con classica selezione di verdure in pezzi piccoli.
Perfetta con: conserve di pesce sott'olio.
Voto: 6,5. Nota acetica troppo marcata; ottimo rapporto tra qualità e prezzo.
1,69 euro per 260 g. sacla.it

VariaGusto

Tipologia: sott'aceto.
Sapore: equilibrato.
Perfetta con: pesce bollito e insalate di riso.
Voto: 6/7. Consistenza cedevole; tanti peperoni. Convenienza imbattibile.
1,25 euro per 565 g. In vendita da Eurospin. eurospin.it

VOGLIA DI PRIMAVERA

Le giornate si allungano, l'aria si riscalda e si riempie di profumi: è il momento di scoprire l'area di Merano e dintorni in Alto Adige, tra le Alpi e il Mediterraneo, che offre infinite possibilità di escursioni alla scoperta di luoghi, suggestioni e tradizioni. A Marlengo, a Scena e a Tirolo si passeggia lungo i *Waalwege*, antichi canali di irrigazione, circondati dai meleti in fiore, oppure si percorrono i sentieri tematici legati alle mele e al vino; per chi preferisce pedalare, la Val Passiria offre una scenografica pista ciclabile, che si può percorrere anche in e-bike. Tappe da non mancare sono anche i castelli di Tirolo e di Scena, i giardini di Castel Trauttmansdorff e le terme di Merano, per un momento di benessere e relax. Grazie all'Alto Adige Guest Pass, gli spostamenti in treno, autobus e funivie pubbliche sono facili e gratuiti. E quando arriva il momento di sedersi a tavola, si assaggiano deliziosi prodotti locali, si scoprono le ricette tradizionali o si sperimentano le creazioni gourmet dei ristoranti stellati.

Altrettanto ricco è il calendario degli eventi: sono da segnare in agenda Scena in fiore (17 marzo-18 maggio), la Primavera Culturale Tirolese di Tirolo (inizio aprile-fine maggio), le visite guidate con degustazione nelle aziende vinicole di Marlengo (aprile-giugno), il Merano Flower Festival (25-28 aprile) e il Risveglio della Primavera in Val Passiria, con escursioni, degustazioni e concerti (8 aprile-17 maggio).

Sopra, una veduta di Merano con il duomo di San Nicolò. Tutta la zona è ricca di locali dove si possono assaggiare piatti tipici e ricette gourmet che valorizzano i prodotti di stagione.

ADA E LE ALTRE

Il salotto della fondatrice della nostra testata era frequentato da ospiti il cui nome sarebbe rimasto nella Storia

DI **MARINA MIGLIAVACCA**, CUOCO **WALTER PEDRAZZI**
TESTO RICETTA **LAURA FORTI**, FOTO **CHIARA CADEDDU**
STYLING **BEATRICE PRADA**

Quando Delia Notari fa uscire il primo numero della sua rivoluzionaria rivista, sono tempi duri per le donne. Una misoginia radicata, accettata, profonda, permea tutti gli ambienti e gli strati sociali e cerca di ostacolare il cambiamento. Lo stesso anno in cui viene lanciato il nuovo mensile, il 1929, il marito di Delia, il famoso giornalista Umberto Notari, pubblica un libriccino che fin dal titolo vuole descrivere la nuova creatura di sesso femminile che la Prima guerra mondiale sembra aver generato: la donna «tipo tre». Non è la uno, moglie e madre, e nemmeno la due, femmina sensuale: è quella sicura di sé ed economicamente indipendente che «se anche si concede, se anche ama, se anche si sposa, non ha più per l'uomo, suo pari nel lavoro e nel guadagno [...], quella stima che costituiva il più alto attributo del suo abbandono». Il maschio sente di stare perdendo terreno.

E in casa di Delia, nel suo salotto, di queste signore «tipo tre» ne circolano parecchie e illustri. Lei è amica di Ada Negri, la celebre scrittrice e poetessa lombarda di Lodi che nel 1926 e nel 1927 ha sfiorato il Nobel. Il premio verrà attribuito a un'altra donna, Grazia Deledda, che collaborerà anche lei alle pagine della rivista di Delia, come pure Margherita Sarfatti, la scrittrice, giornalista ed esperta d'arte ebrea, famosa per essere stata l'amante di Mussolini e aver cercato di tenerlo lontano dalla tentazione razzista e nazista.

La ricetta a base di salacche che Ada Negri propone racconta la sua estrazione proletaria, della quale lei era orgogliosissima. In Lombardia «mangiar saracche» (con la r nell'accezione regionale) voleva proprio dire condurre una vita modesta e Ada nelle sue pagine descriveva vividamente la vita di quelle operaie, sarte, cameriere, portinaie (che le saracche le mettevano in tavola come cibo povero), ma anche di signore di ceto più alto, tutte accomunate dalla ricerca tenace della loro indipendenza in un'Italia in gran fermento che stava per affrontare un'altra guerra. ■

1929

Una ricetta di ADA NEGRI

SALACCHE ALLA MOTTA VISCONTI

Si prendono due salacche piuttosto grosse, se ne raspano via le scaglie più dure, si pongono, sull'estremità d'un paio di molle, a rosolare su un fuoco di bracc. Quando sieno ben rosolate da una parte e dall'altra, si mangiano con la polenta, bevendoci sopra un bicchiere di vinello.

Piatto indicatissimo per la salute del corpo e la vigoria e limpidezza dello spirito. — ADA NEGRI.

Salacche alla Motta Visconti

IMPEGNO FACILE
TEMPO 50 MINUTI
PER 4 PERSONE

200 g farina di mais per polenta
4 aringhe affumicate
sale

Portate a bollore circa 750 g di acqua salata. Versatevi la farina di mais e cuocete per 40 minuti, mescolando. Sfilettate le aringhe ed eliminate le lische. Cuocetele su una piastra molto calda per 3-4 minuti per lato. Servite i filetti con la polenta calda. Completate, se volete, con una noce di burro fuso, il succo di mezzo limone e qualche foglia di salvia.

CHE COS'È LA SALACCA

È il nome commerciale di cheppia (pesce oggi poco diffuso), sardina o aringa, conservata sotto sale o affumicata. Nelle zone più povere del Friuli Venezia Giulia e del Veneto si mangiava abbrustolita con la polenta. Spesso una sola salacca veniva appesa a un filo al centro della tavola e i commensali strofinavano sul pesce il loro pezzetto di polenta per insaporirlo.

FOTO **AG. GETTYIMAGES**

Piatto **Zara Home**, tovaglia **Collebi**.

LA NATURA NEL CALICE

Festa di primavera per la Franciacorta, alla scoperta dei segreti e dei luoghi dove nascono bollicine in armonia con l'ambiente

DI **CARLO OTTAVIANO**

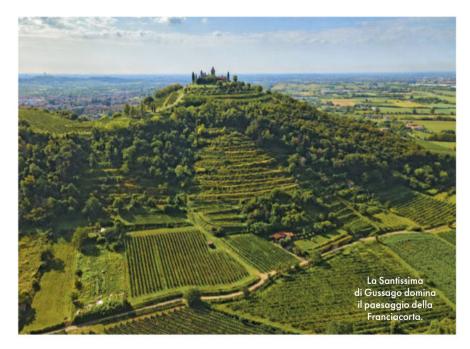
Siamo non lontani dalla Milano sempre di corsa e a due passi dalla Brescia capitale dell'acciaio, dove la sintesi tra l'impegno nel lavoro e l'amore per le cose buone è un calice di Franciacorta. Il percorso per produrre Metodo Classico di alta qualità è rigoroso, a partire dalla raccolta a mano delle uve chardonnay, pinot nero, pinot bianco e, in minima percentuale, erbamat, vitigno autoctono molto adatto alla spumantizzazione per la sua acidità. Si prosegue con la rifermentazione naturale in bottiglia e la lenta maturazione sui lieviti. Oltre al base, le tipologie di Franciacorta sono Satèn, Rosé, Millesimato, Riserva. Il Consorzio di tutela della Docg, fondato nel 1990, riunisce 122 cantine e oltre 200 soci. L'area è di appena 200 chilometri quadrati in 19 comuni. *Questo mese – sabato 16 e domenica 17 – le cantine, i ristoranti e i luoghi storici saranno teatro del Festival di primavera che consentirà agli amanti del vino, della buona cucina e della bellezza di scoprire il fascino della Franciacorta.*

«In Franciacorta, racconta Silvano Brescianini, presidente del Consorzio di tutela, l'agricoltura è da sempre attenta alle novità. Già attorno al 1100 i monaci cluniacensi e cistercensi bonificarono i terreni ottenendo così l'esenzione dai dazi. Da cui Francae Curtes, cioè corti senza tasse».

Oggi modernità significa tutelare la biodiversità.

«Sì. Ma adesso parliamo di biodiversità funzionale, un concetto relativamente recente. Non basta misurare la salubrità del suolo, ma serve conoscere la sua storia, come e quanto quel luogo ha ospitato vita e come le interazioni migliorano l'ambiente e quindi la qualità dei vini. Una maggiore presenza di sostanza organica nei terreni consente di incrementare l'umidità dei campi che così soffrono meno la siccità e sono capaci di assorbire le piogge in eccesso. Abbiamo iniziato a studiare il tema nel 2014, in assenza di pubblicazioni sull'argomento, mettendo di fatto in rete competenze da tutto il mondo».

Cosa rende uniche le vostre bollicine?

«Al di là della vocazione del territorio (suolo, clima, altitudine, esposizioni), il fatto che per generazioni siano state acquisite conoscenze ed esperienze ha prodotto una qualità diffusa, intesa anche come pulizia esecutiva che valorizza la materia prima. È come in cucina, quando hai una grande materia prima non devi nasconderla sotto salse e salsine».

La Santissima di Gussago domina il paesaggio della Franciacorta.

A proposito di cucina, gli abbinamenti migliori?

«Aperitivi, antipasti, piatti di pesce, anche una buona pizza. Grazie a freschezza, sapidità e acidità le nostre bollicine sono molto interessanti con i fritti. Nel caso dei rosati, di particolare struttura o invecchiati – perché no? – la grigliata di carne».

Durante il Festival di primavera quali i piatti imperdibili?

«Nel lato Sud il manzo all'olio di Rovato. In prossimità del lago d'Iseo il pesce, a partire dalla tinca ripiena al forno di Clusane. A Nord-Est tra Gussago e Cellatica la tradizione, quasi una religione, è lo spiedo. La cucina va scoperta zona per zona». ■

FOTO M. ROSSETTI/CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FRANCIACORTA, AG. GETTY IMAGES

Nagl Florian conduce con la famiglia il maso Kleinmöslhof di Laces: ha realizzato nidi per uccelli e "hotel per insetti" per garantire la biodiversità nei suoi meleti.

BIO DAL PARADISO DELLE MELE

La Val Venosta, in Alto Adige, è conosciuta come il "Paradiso delle Mele" e basta una passeggiata in zona per scoprire paesaggi meravigliosi, ricchi di colori e profumi, con un microclima alpino-mediterraneo, che è il migliore alleato per i contadini. Qui, vivono e lavorano oltre 1500 melicoltori, di cui già 290 si sono convertiti all'agricoltura biologica, aiutati dalle condizioni favorevoli e guidati da un grande amore per la loro terra, che li ha spinti a fare una scelta di vita consapevole per preservare le risorse naturali della valle e garantire alle prossime generazioni un futuro sostenibile. Come Patrick Tscholl, che ha capito come la coltivazione biologica può essere perfezionata solo attraverso l'esperienza diretta sul campo, a contatto con la natura, mentre Florian Nagl ha subito intuito l'importanza degli insetti. Grazie ai suoi contadini, la Val Venosta è diventata tra i principali punti di riferimento in Europa per la coltivazione di mele biologiche. Per conoscerli meglio, è nato il progetto "BioGraphy": su tutte le confezioni di mele biologiche della Val Venosta, è possibile inquadrare il QR Code presente sull'etichetta e scoprire la storia del produttore. Le box BioGraphy si ordinano sul sito lasaporeria.it e arrivano direttamente a casa, in un'elegante confezione di cartone. Sul portale si trovano anche tantissime informazioni sulle 18 varietà di mele coltivate in Val Venosta.

INQUADRA IL QR CODE E ORDINA LE BOX BIOGRAPHY

Vassoio scaldavivande dell'arrosto e posate **Atelier Bellinzona**, piattini della salsa e della michetta **Ilaria.i**, tovaglia, tovaglioli e tovaglietta **Cabana**, caraffa, bicchieri e sottopiatto **Tuttoattaccato**.

TAVOLA MENEGHINA

Un originale, luminoso inizio con pane e burro, poi pasta ripiena, arrosto e ciambellone. Siete tutti invitati in **LOMBARDIA**

RICETTE **ILARIA CASTELLI**
TESTI **SARA TIENI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**
STYLING **CAMILLA GIACINTI**

CARNE TRITA CON CICORINO

MARUBINI CON VERDURE E PANCETTA CROCCANTE

Nelle due pagine, piatti e bicchieri **Tuttoattaccato**, tovaglie e tovagliette **Cabana**, posate e vassoio **Atelier Bellinzona**.

MICHETTE E CANDELE DI BURRO ALLE ERBE

ARROSTO PANCETTATO CON FINOCCHI IMPANATI

Piatto piano dell'arrosto, caraffa, bicchieri e sottopiatti delle michette **Tuttoattaccato**, posate **Atelier Bellinzona**, tovaglie, tovaglioli e tovaglietta **Cabana**.

CARNE TRITA CON CICORINO

Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g polpa magra di manzo tritata
100 g radicchio o cicorino
1 limone – olio extravergine
sale – pepe in grani

Mondate, asciugate il cicorino e tagliatelo a filetti sottilissimi. Conditelo con olio e un pizzico di sale.
Condite la carne a temperatura ambiente (si insaporirà meglio) al momento del servizio con pepe nero appena macinato, sale e il succo di ½ limone. Ponetela al centro di un piatto di portata e completate con il cicorino.

MARUBINI CON VERDURE E PANCETTA CROCCANTE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g farina 00
200 g pancetta a cubetti
150 g salsiccia
150 g carote
150 g sedano
150 g Grana Padano Dop
125 g polpa di maiale macinata
125 g polpa di manzo macinata
100 g prosciutto crudo
100 g mortadella
30 g burro morbido
5 uova – 1 spicchio aglio
cipolla – salvia
vino rosso – noce moscata
chiodi di garofano – sale
olio extravergine di oliva

Preparate il ripieno: tritate 1 piccola cipolla e stufatela con 1 cucchiaio di olio e 1 di acqua per 5 minuti; unite prosciutto e mortadella tritati, la salsiccia sgranata e le carni macinate; rosolate per 15 minuti a fuoco basso; aggiungete poi 3 chiodi di garofano e sfumate con 1 bicchiere di vino rosso; cuocete per altri 15 minuti. Correggete di sale, lasciate intiepidire il ripieno e poi fatelo raffreddare in frigo per 30 minuti.
Frullate quindi il ripieno ottenendo un pâté; incorporatevi il burro, il grana, noce moscata e 2 uova.
Preparate la pasta: sbattete 3 uova grandi con 3 pizzichi di sale; incorporate la farina, poca alla volta, usando la forchetta. Trasferite poi il composto su un piano e lavoratelo con le mani fino a ottenere una palla liscia e compatta. Ponetela a riposare in frigo, coperta, per 30 minuti.
Dividete l'impasto in pezzi di 70-80 g.
Stendete la pasta in una sfoglia sottile. Tagliatela in quadrati di 5,5 cm. Bagnate i bordi e ponete al centro una nocciola di ripieno (modellatelo con le mani bagnate); chiudete a triangolo e poi come il cappelletto.
Mondate sedano, carota e 150 g di cipolla e tritateli; rosolateli in una casseruola con 80 g di burro, l'aglio e 5 foglie di salvia.
Cuocete i marubini in acqua bollente salata per 4 minuti, scolateli e conditeli con le verdure rosolate e con i cubetti di pancetta, cotti nel forno a microonde per 3-4 minuti alla massima potenza.
DA SAPERE I marubini sono una pasta ripiena tipica del Cremonese e della Bassa piacentina. Solitamente sono farciti con un impasto di salame cremonese detto *pistöm* e di brasato.

CIAMBELLONE MANTOVANO E RESUMADA

MICHETTE E CANDELE DI BURRO ALLE ERBE

Impegno Facile
Tempo 35 minuti più 4 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 michette
150 g burro chiarificato
4 foglie salvia
3 rametti timo
1 rametto rosmarino

Unite burro e erbe in una casseruolina a bordo alto e fondo spesso. Fondete il burro, schiacciando con la forchetta le erbe per circa 1 minuto. Spegnete e lasciate riposare per 5 minuti.
Tagliate 4 pezzi di spago da cucina lunghi 13 cm. Legate l'estremità di ogni pezzo a uno stuzzicadenti; fate un nodo a ¼ della lunghezza dello spago, partendo dall'estremità legata allo stecchino. Posate gli stuzzicadenti sull'imboccatura dei bicchierini, facendo scendere al centro gli spaghi, che fungeranno da stoppini.
Filtrate subito il burro in una brocca,

distribuitelo nei bicchierini e ponete in frigo per almeno 4 ore.
Rimuovete le calotte di due michette e allargate il buco con un coltellino.
Togliete i bicchierini dal frigo, rimuovete lo stecchino dagli stoppini ed eliminate i bicchierini di carta.
Inserite le candele di burro nelle michette lasciandole fuoriuscire di 1 cm circa. Accendetele e fate fondere il burro, da raccogliere con pezzetti delle altre michette.

Per formare le candele di burro, legate lo spago da cucina a uno stuzzicadenti, posatelo sul bicchierino e riempite con il burro chiarificato fuso.

Per rivestire in modo uniforme il filetto di vitello con la pancetta, stendetela, sovrapponendo leggermente le fette, con il grasso verso l'esterno, sulla pellicola alimentare. Posate l'arrosto sulla pancetta, quindi bardatelo sollevando la pellicola e facendo rotolare la carne.

ARROSTO PANCETTATO CON FINOCCHI IMPANATI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **1 kg finocchi**
- **900 g filetto di vitello**
- **200 g pancetta a fette sottili**
- **120 g burro – 1 scalogno**
- **1 uovo – salvia – rosmarino carota – gambo di sedano vino bianco secco pangrattato – sale olio extravergine di oliva**

Pelate i finocchi con un pelapatate (ridurrete molto lo scarto). Tagliateli in quarti e lessateli in abbondante acqua bollente per 20 minuti. Scolateli e fateli raffreddare.
Stendete due fogli di pellicola sormontandoli in parte. Formate uno strato di pancetta (foto in alto) e ponete il filetto al centro; avvolgetelo nella pancetta aiutandovi con il foglio di pellicola. Ponete sul filetto 1 rametto di salvia e 1 di rosmarino fermandoli con lo spago da cucina.
Sciogliete in padella 60 g di burro con salvia e rosmarino; rosolatevi la carne da ogni parte per 4-5 minuti a fuoco vivo. Sfumate con il vino, quindi bagnate l'arrosto con il fondo ottenuto.
Trasferitelo in una pirofila con ½ carota, ½ gambo di sedano e 1 scalogno tagliati grossolanamente. Irrorate con un filo di olio; coprite con un foglio di alluminio e infornate a 180 °C per 45 minuti circa.
Affettate i finocchi a fette spesse 1 cm.
Sbattete l'uovo con poco sale.
Fondete dolcemente 60 g di burro in una padella antiaderente.
Passate le fette di finocchio nell'uovo e poi nel pangrattato.
Adagiate le fette di finocchio nella padella con il burro fuso e fatele rosolare 3-4 minuti per parte fino a quando non saranno dorate.
Sfornate l'arrosto e privatelo del filo.
Frullate il suo fondo e le verdure.
Servite l'arrosto a fette con i finocchi ben caldi e la salsa di verdure.

CIAMBELLONE MANTOVANO E RESUMADA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **400 g farina 00**
- **200 g zucchero semolato**
- **150 g burro ben freddo**
- **150 g vino tipo Marsala**
- **50 g latte intero**
- **15 g lievito in polvere per dolci**
- **5 uova – 1 tuorlo**
- **1 limone biologico – sale granella di zucchero**

Amalgamate 3 uova con un pizzico di sale, 130 g di burro a cubetti e 180 g di zucchero. Unite la scorza di limone grattugiata, metà della farina e il lievito; poi incorporate la farina rimasta. Lavorate con le mani strizzando l'impasto per sciogliere il burro fino a ottenere un composto compatto, privo di striature di burro.
Formate un panetto basso e largo, copritelo con la pellicola e fatelo riposare in frigo per almeno 30 minuti.
Stendetelo su un piano di lavoro leggermente infarinato e formate un filone. Imburrate uno stampo a ciambella a cerniera con fondo piatto (ø 22 cm) e infarinatelo leggermente. Deponetevi il filone, spennellatelo col tuorlo e cospargetelo di granella.
Cuocete in forno ventilato a 180 °C per 35-40 minuti.
Sfornate, fate raffreddare e sformate.
Preparate la resumada: montate 2 tuorli con 20 g di zucchero. Montate, a parte, gli albumi a neve, poi uniteli delicatamente ai tuorli. Infine incorporate, senza smontare il composto, il Marsala. Fate riposare in frigo 30 minuti coperto da pellicola. Mescolatelo prima di servire perché si separerà.
Completate a piacere con cacao.

ILARIA CASTELLI
Lombarda, 47 anni, Ilaria ha fondato a Milano Chef and the City, scuola di cucina che accoglie alunni di tutto il mondo. Fa anche servizio di catering e di chef a domicilio. La sua è una cucina antispreco che ricerca i sapori «primari, naturali e originali». Ha studiato cucina al Politecnico del Commercio di Milano ma anche in Marocco e in Oman, a Barcellona e a San Pietroburgo.

LA CUCINA ITALIANA

RICETTARIO

MARZO 2024

Piatto da torta con bordo decorato giallo, piattino bianco con decori verdi in basso a destra e tovaglia ricamata **Les-Ottomans**, piatti con decoro rosa **Waiting For The Bus**, bicchiere verde decorato **Zafferano Italia**.

FACILE È BELLO!

E buono, come i piatti di queste pagine, pensati per una cucina semplice, veloce e spensierata che saluta con gioia la primavera alle porte.

RICETTE **NICOLA CAVALLARO**, **SARA FOSCHINI**, **JOËLLE NÉDERLANTS**
TESTI **LAURA FORTI**, **ANGELA ODONE**, CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

ANTIPASTI

SFOGLIE DI PANFOCACCIA, RICOTTA ALLE ERBE E PROSCIUTTO

Piatto dei pancake **Les-Ottomans**, bicchieri **Zafferano Italia**, tovaglia **The Nap King**.

PANCAKE SALATI E TROTA AFFUMICATA

SFOGLIE DI PANFOCACCIA, RICOTTA ALLE ERBE E PROSCIUTTO

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
250 g panfocaccia integrale
200 g ricotta
100 g prosciutto crudo
rosmarino
limone
cerfoglio – prezzemolo
timo – menta
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate il panfocaccia in fettine sottilissime e appoggiatele su una placchetta. Ungetele con un filo di olio e profumatele con qualche ago di rosmarino.
Infornatele a 180 °C per 5-10 minuti, finché non saranno tostate.
Lavorate la ricotta con sale, pepe, 2 cucchiai di olio, uno spruzzo di succo di limone e un ciuffo di cerfoglio, timo, menta e prezzemolo tritati.
Servite la ricotta con le sfoglie di panfocaccia e il prosciutto, completando con scorza di limone grattugiata.

CAROTE DI POLIGNANO AL FORNO CON LA FETA

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g formaggio tipo feta (in alternativa quartirolo)
6 carote di Polignano (in alternativa carote comuni)
1 spicchio di aglio
rosmarino
timo – cerfoglio
zenzero fresco
pane casareccio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tritate molto finemente l'aglio con un ciuffetto di aghi di rosmarino e mescolateli con 4 cucchiai di olio.
Pelate le carote e tagliatele in quattro, per il lungo. Sistematele in una pirofila e conditele con l'olio al rosmarino, qualche fogliolina di timo, sale e pepe.
Infornate a 220 °C per 20 minuti e completate la cottura sotto il grill in altri 10 minuti.
Tagliate il pane a dadini; tostateli in padella con un filo di olio per 2-3 minuti.
Sfornate le carote, cospargetele con i dadini di pane e con la feta sbriciolata. Completate con cerfoglio fresco e una grattugiata di zenzero.
DA SAPERE La carota di Polignano si coltiva nel Barese in terreni vicini al mare, e quindi salini, con criteri tradizionali, tra cui l'irrigazione con acqua salmastra. Ha un colore che varia dal giallo al viola e un gusto particolarmente sapido e fresco. Contiene inoltre meno zuccheri delle carote comuni.

PANCAKE SALATI E TROTA AFFUMICATA

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
130 g filetto di trota salmonata affumicato
120 g yogurt greco
70 g farina di mandorle
50 g mascarpone
2 uova
1 cipollotto
½ carota
½ gambo di sedano
zucchero
lievito in polvere per dolci
erba cipollina – sale
olio extravergine di oliva

Frullate le uova con il mascarpone, la farina di mandorle, un pizzico di lievito, uno di sale e uno di zucchero.
Cuocete il composto, in quattro porzioni, in una padella antiaderente appena unta con un filo di olio, per circa 3-4 minuti per lato ottenendo 4 piccoli pancake (ø 5-6 cm).
Tagliate a striscioline il verde del cipollotto, il gambo di sedano pulito, la carota sbucciata. Mettetele in acqua freddissima, in modo che diventino croccanti.
Mescolate lo yogurt con un filo di olio, 1 cucchiaio di erba cipollina e un pizzico di sale.
Tagliate a fette il filetto di trota e servitelo con i pancake, lo yogurt e le verdure, condite con un filo di olio.

SARA FOSCHINI
La nostra responsabile di cucina, appassionata cuoca di famiglia, ha un talento nel semplificare il lavoro ai fornelli inventando sempre piatti facili, veloci e appetitosi: tra quelli di questo numero ci sono piaciuti in particolare i manfredi con il sugo rosso e il pesce spada e lo speciale risotto con la curcuma fresca.

NICOLA CAVALLARO
Chef di Un Posto a Milano, presso Cascina Cuccagna, mette in primo piano il rispetto per la terra e la convivialità. Dopo la scuola Cordon Bleu London e esperienze internazionali, ha riportato in Italia una cucina ricca di intrecci, dove erbe e spezie rendono speciali anche i piatti più semplici: provate subito le carote con la feta.

JOËLLE NÉDERLANTS
Pasticciera, cuoca e consulente gastronomica, mente e palato curiosi, ama sperimentare e non teme le sfide, come quella di rendere facili le ricette di pasticceria. Qui troverete tre dolci per tutta la famiglia, due classici rivisti e una originale torta «panino» alla crema, da preparare anche insieme con i bambini.

PRIMI

RISOTTO ALLA CURCUMA, CARCIOFI E ROBIOLA

Piatto fondo bianco e piatto piano rosa dei manfredi **Waiting For The Bus**, sottopiatto e tovaglia **Les-Ottomans**; tovaglia del risotto **The Nap King**, tovagliolo con ricamo blu **Dior Maison**, bicchieri **Zafferano Italia**.

MANFREDI CON SUGO ROSSO E SPADA

Piatti, sale e pepe a forma di mazzo di asparagi e tovaglia **Les-Ottomans**, bicchiere e tovagliolo con ricamo fiorato **Dior Maison**.

BUSIATE CON CREMA DI PATATE E SALSICCIA

RISOTTO ALLA CURCUMA, CARCIOFI E ROBIOLA

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **280 g riso Carnaroli**
- **200 g robiola**
- **80 g curcuma fresca (rizoma)**
- **2 carciofi**
- **scalogno**
- **farina**
- **vino bianco secco**
- **olio di arachide**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Sbucciate la curcuma (mettetevi i guanti, per non macchiarvi le mani: la sua colorazione è molto intensa). Tagliatela a pezzettini.
Rosolatela in una padella con un filo di olio e 1 piccolo scalogno tritato. Bagnate con 1 bicchiere di acqua e lasciate cuocere la curcuma per circa 10 minuti, finché non si sarà ammorbidita e l'acqua non sarà evaporata.
Tostate il riso nella padella, sfumatelo con uno spruzzo di vino bianco.
Salate e portate a cottura il riso aggiungendo acqua bollente poca per volta, come in un classico risotto.
Pulite i carciofi e tagliateli a fettine sottili. Infarinateli leggermente quindi friggeteli in una piccola casseruola con 3 cm di olio di semi, pochi per volta, per pochi secondi. Scolateli su carta da cucina e teneteli in caldo.
Servite il risotto completandolo con la robiola (potete mantecarlo o servirla sopra) e con i carciofi fritti.

MANFREDI CON SUGO ROSSO E SPADA

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **800 g 2 scatole datterini in conserva**
- **320 g pasta tipo manfredi o reginette**
- **250 g pesce spada in un'unica fetta – aglio**
- **olive di Gaeta**
- **capperi dissalati**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Fate appassire 1 spicchio di aglio sbucciato in una padella ampia con un filo di olio. Aggiungete quindi una ventina di olive snocciolate e 1 cucchiaio di capperi.
Mescolate e lasciate insaporire per 2 minuti, poi unite i pomodorini con la loro salsa di conserva. Salate moderatamente (capperi e olive sono molto sapidi), e cuocete per altri 15 minuti.
Tagliate a tocchetti il pesce spada e fateli rosolare in un'altra padella, con un filo di olio e un pizzico di sale.
Cuocete la pasta e scolatela al dente. Versatela nella padella del sugo per condirla, mescolando.
Servitela completandola con il pesce rosolato.

BUSIATE CON CREMA DI PATATE E SALSICCIA

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **320 g busiate (oppure altra pasta corta)**
- **300 g patate**
- **200 g salsiccia**
- **peperoncino**
- **scalogno**
- **rosmarino**
- **taralli**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Lessate le patate con la buccia in acqua bollente salata.
Scolatele e pelatele, quindi frullatele con 30 g di olio e un pizzico di sale, ottenendo una crema.
Sgranate la salsiccia e rosolatela per 5 minuti in una padella ampia con un filo di olio, ½ scalogno tritato, un pezzetto di peperoncino sminuzzato e un rametto di rosmarino.
Togliete la salsiccia e il rosmarino dalla padella e versatevi la crema di patate.
Lessate le busiate in acqua bollente salata e scolatele 5 minuti prima del termine di cottura: unitele in padella con la crema di patate e terminate di cuocerle aggiungendo 1 mestolino di acqua di cottura.
Riunite alla fine anche la salsiccia, mescolate e spegnete.
Servite le busiate completando a piacere con altro peperoncino.

Sfoglie di panfocaccia *pag. 57*

Quello tra il prosciutto crudo e il **bianco Collio Friulano** è un matrimonio di lunga tradizione. Ci piace l'accostamento con il 2022 di Borgo Conventi, che ha profumi di rosmarino, timo e menta, presenti anche nella ricetta.
17 euro, borgoconventi.it

Carote al forno con la feta *pag. 57*
Risotto alla curcuma *pag. 61*

Tra i vini che vanno d'accordo con i carciofi c'è la **Nosiola del Trentino**. La Castel Firmian 2023 di Mezzacorona, leggera e fragrante, accompagna bene tutti i piatti a base di verdure e formaggi freschi.
8,50 euro, mezzacorona.it

Pancake e trota affumicata *pag. 57*

Per il sapore deciso del pesce affumicato abbiamo scelto il **Sicilia Extra Brut** 2019 di Baglio del Cristo di Campobello, un originale **Grillo** affinato per 36 mesi sui lieviti, con profumi di crosta di pane, agrumi e macchia mediterranea.
30 euro, cristodicampobello.it

Manfredi con sugo rosso *pag. 61*

Per stupire i vostri ospiti, stappate un rosso fresco e amichevole come il **Vittoria Frappato** 2022 di Valle dell'Acate, che ha profumi di lamponi e more e sta molto bene con le ricette di pesce e sugo di pomodoro. Servitelo a 14 °C.
14 euro, valledellacate.com

Busiate con salsiccia *pag. 61*

Un rosso di buona struttura e con tannini dolci valorizza i primi piatti con la salsiccia. Abbiamo scelto il Sicilia Bonera 2021 di Mandrarossa, un mix di **Nero d'Avola** e **Cabernet Franc**, con un gusto pieno e intenso di frutti rossi ed erbe aromatiche.
15 euro, mandrarossa.it

PESCI

CALAMARI ALLA PIASTRA SU CREMA DI SCAROLA

Bicchieri dei gamberi e lampada wireless da tavolo **Zafferano Italia**, tovaglia **The Nap King**, piattino verde dei gamberi, sottopiatto dei calamari e tovaglia **Les-Ottomans**.

GAMBERI E AGRETTI CON SALSA ALLO ZENZERO

Piatto **Les-Ottomans**, lampada da tavolo wireless e bicchierino della salsa **Zafferano Italia**, bicchiere dell'acqua e tovaglietta americana ricamata **Dior Maison**, tovagliolo **The Nap King**.

POLPETTE DI TONNO E CAVOLINI DI BRUXELLES

CALAMARI ALLA PIASTRA SU CREMA DI SCAROLA

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 4 calamari
500 g scarola
2 filetti di acciuga
2 fettine di pancetta
menta fresca – aglio
olio extravergine di oliva
sale

Pulite la scarola e tagliatela a pezzetti.
Stemperate i filetti di acciuga in una padella con un filo di olio e 1 spicchio di aglio sbucciato.
Aggiungete la scarola e cuocetela per 7-8 minuti, con una presa di sale, finché non avrà rilasciato la sua acqua e non si sarà appassita.
Frullatela quindi in un frullatore potente, con 3-4 cucchiai di olio, fino a ottenere una crema.
Rosolate in una padella le fettine di pancetta, finché non saranno abbrustolite. Toglietele dalla padella, tamponatele con carta da cucina per eliminare il grasso in eccesso e lasciatele raffreddare.
Pulite i calamari, eliminate la penna interna, separate i tentacoli e aprite i corpi a metà.
Rosolateli nella stessa padella della pancetta, con un filo di olio aggiuntivo, schiacciandoli con una spatola e voltandoli sui due lati, per circa 5 minuti. Alla fine rosolate anche i ciuffi dei tentacoli per 2 minuti.
Tagliate i calamari a metà e serviteli sulla crema di scarola, insieme con i tentacoli, completando con un pizzico di sale, le fettine di pancetta a pezzettini e foglie di menta fresca.

GAMBERI E AGRETTI CON SALSA ALLO ZENZERO

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g agretti
250 g succo di arancia
50 g burro
16 gamberi
miele – zenzero fresco
scorza di arancia grattugiata
sale – pepe

Pulite gli agretti: eliminate le radici e parte della base delle foglie e metteteli a bagno in abbondante acqua fredda, smuovendoli all'inizio per liberarli dalla terra; cambiate l'acqua finché non sarà pulita.
Lessateli quindi in acqua bollente salata, per 15 minuti circa. Scolateli e teneteli da parte.
Sgusciate i gamberi, lasciando solo la parte terminale della coda, e togliete il filetto scuro dell'intestino.
Sciogliete 30 g di burro in una padella, insieme con 1 cucchiaio di miele. Aggiungete il succo di arancia e portate a leggero bollore.
Grattugiate un pezzetto di zenzero e strizzate la polpa, ottenendo 1 cucchiaio scarso di succo. Unitelo nella padella e lasciate ridurre per 3-4 minuti. Lasciate raffreddare la salsa.
Cuocete i gamberi in una padella con il burro rimasto, per 2 minuti.
Servite i gamberi con gli agretti, completando con un filo di olio, la salsa allo zenzero, un pizzico di scorza di arancia grattugiata e pepe.

POLPETTE DI TONNO E CAVOLINI DI BRUXELLES

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g cavolini di Bruxelles
200 g tonno in scatola, sgocciolato
200 g ricotta
60 g pangrattato
40 g pecorino grattugiato
1 limone
1 uovo
capperi dissalati
amido di mais
erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite i cavolini di Bruxelles e tagliateli a metà. Cuoceteli in una padella con un filo di olio e una presa di sale, un goccio di acqua e il coperchio per 10 minuti circa.
Mescolate in una ciotola la ricotta, il tonno, l'uovo, il pangrattato e il pecorino, 1 cucchiaio di capperi tritati, il succo di ½ limone, sale e pepe. Impastate gli ingredienti fino a ottenere un composto abbastanza consistente da essere modellabile: se dovesse essere troppo morbido, aggiungete ancora un po' di pangrattato.
Formate circa 12 polpette e cuocetele in una padella con un filo di olio per circa 5 minuti.
Scaldate 30 g di succo di limone con 170 g di acqua in una padella. Unite 1 cucchiaino di amido di mais e portate a bollore, mescolando: cuocete la salsa per 1-2 minuti. Completatela con qualche filo di erba cipollina tagliuzzato.
Servite le polpette con i cavolini e condite con la salsa al limone.
PIÙ MORBIDEZZA Se preferite una salsa meno acida, riducete la quantità di limone e aumentate quella di acqua, mantenendo sempre un totale di 200 ml di liquido.

Calamari alla piastra *pag. 65*

Scegliete un vino **rosato dal carattere mediterraneo**, come il **Cirò** Segno 2023 di Librandi, fragrante e salino, con profumi di melagrana. Fresco e slanciato, rispetta la delicatezza del calamaro, ma tiene anche testa alla nota sapida della pancetta. *10 euro, librandi.it*

Gamberi e agretti *pag. 65*
Cuori di lattuga con miele *pag. 68*

Va bene un bianco leggero e aromatico, come l'Omnes Dies 2023 di Abbazia di Novacella: è un mix di **Müller-Thurgau e Moscato Giallo**, dal sapore fresco di agrumi e con un grado alcolico contenuto che lo rende adatto ad accompagnare le verdure. *9,50 euro, kloster-neustift.it*

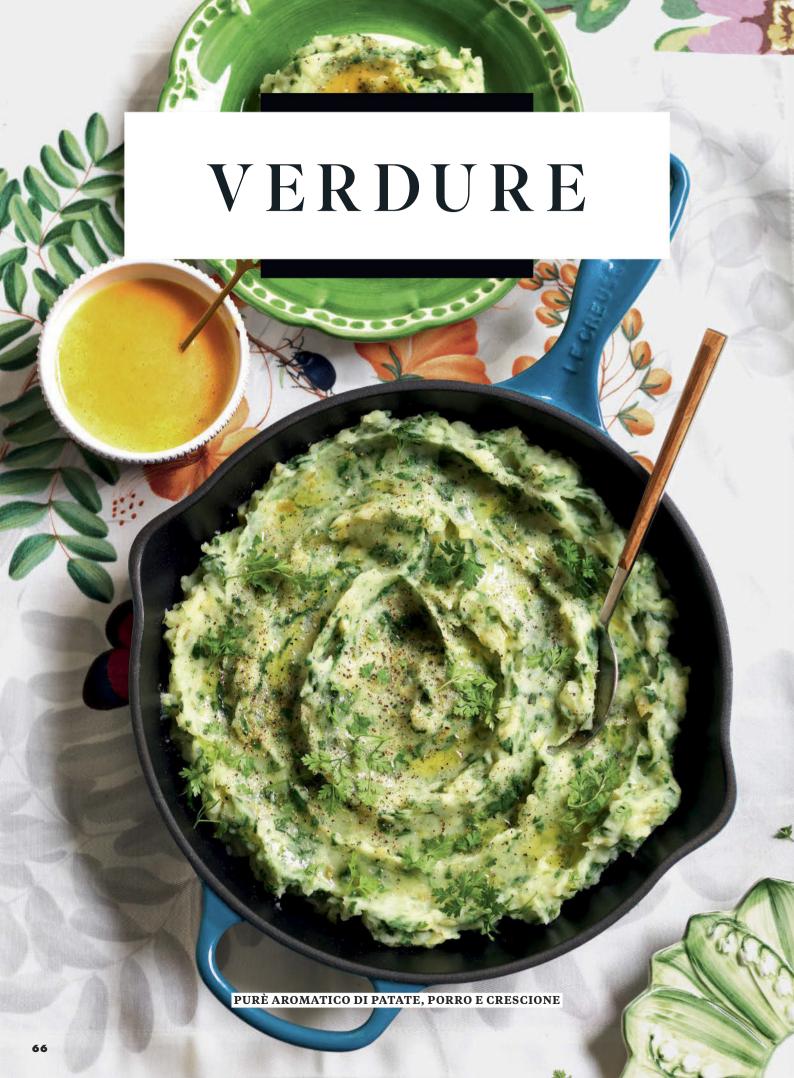
Polpette di tonno *pag. 65*
Purè aromatico *pag. 68*

Il gusto delicatamente agrumato di uno **Chardonnay** d'annata ben si abbina alle polpette di tonno e richiama la scorza di limone usata nel purè. È da provare lo Chardonnay Camarà 2022 di Tenuta Mazzolino, sapido e travolgente. *13,50 euro, tenuta-mazzolino.com*

VERDURE

PURÈ AROMATICO DI PATATE, PORRO E CRESCIONE

Tovaglia del clafoutis **Les-Ottomans**, tegame del purè **Le Creuset**, piatto verde **Waiting For The Bus**, tovaglia **The Nap King**.

CLAFOUTIS DELL'ORTO AL FORMAGGIO DI CAPRA

PURÈ AROMATICO DI PATATE, PORRO E CRESCIONE

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- 1 kg **patate – 1 porro**
- 260 g **crescione**
- 120 g **latte**
- 100 g **burro**
- 3 **tuorli**
- **cerfoglio o prezzemolo**
- **limone**
- **timo**
- **sale – pepe**

Pelate le patate e tagliatele in tocchi di medie dimensioni.
Mondate il porro e tagliatelo a rondelle.
Raccogliete patate e porri nella stessa casseruola, aggiungete acqua fino a metà altezza, salate e cuocete per 20 minuti almeno.
Mondate intanto il crescione: eliminate i gambi e lavate bene le foglie.
Sbollentate le foglie in acqua salata per 30 secondi; scolatele, tamponatele con carta da cucina o con un canovaccio e tritatele grossolanamente.
Tritate 15 g di cerfoglio o di prezzemolo con un po' di timo e di scorza di limone.
Scolate patate e porri. Schiacciate tutto unendo il latte caldo, aggiungete poi il crescione e le erbe tritate.
PER LA SALSA
Sbattete 3 tuorli con 2 cucchiaini di succo di limone, sale e pepe.
Fondete 100 g di burro e versatelo caldo sui tuorli continuando a sbattere.
Servite il purè con la salsa.

CLAFOUTIS DELL'ORTO AL FORMAGGIO DI CAPRA

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 150 g **tronchetto di formaggio di capra stagionato**
- 150 g **panna fresca**
- 100 g **fave fresche sgranate**
- 125 g **latte**
- 30 g **farina**
- 4 **piccole carote**
- 2 **uova – 2 cipollotti**
- **burro – sale – pepe**

Mondate le carote e tagliatele a metà per il lungo. Mondate i cipollotti e affettateli a rondelle sottili.
Sbattete le uova con sale e pepe, unite la farina e, per ultimi, il latte e la panna.
Imburrate una pirofila (la nostra, ovale, misura 24x18x4 cm).
Tagliate il formaggio a tocchetti.
Versate il composto di uova nella pirofila e aggiungete tutte le verdure e i tocchetti di formaggio, così che ci sia una giusta alternanza.
Infornate a 180 °C per 25-30 minuti.

CUORI DI LATTUGA ARROSTITI CON MIELE

CUORI DI LATTUGA ARROSTITI CON MIELE

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 **cuori di lattuga**
- 60 g **tahina**
- 40 g **pinoli**
- 20 g **salsa di soia**
- 10 g **succo di limone**
- **peperoncino**
- **timo**
- **aneto**
- **erba cipollina**
- **olio extravergine di oliva**
- **miele – sale**

Frullate la tahina con la salsa di soia, il succo di limone e un pizzico di sale; alla fine aggiungete alla salsa poco peperoncino fresco tritato oppure in polvere.
Preparate un abbondante trito di erba cipollina, aneto, timo e mescolatelo con i pinoli, leggermente sminuzzati.
Rosolate i cuori di lattuga tagliati a metà in una padella rovente con olio e un pizzico di sale per 3-4 minuti.
Togliete dal fuoco e unite 3 cucchiaini di miele.
Distribuite nei piatti e completate con la salsa e il trito di erbe aromatiche e pinoli.

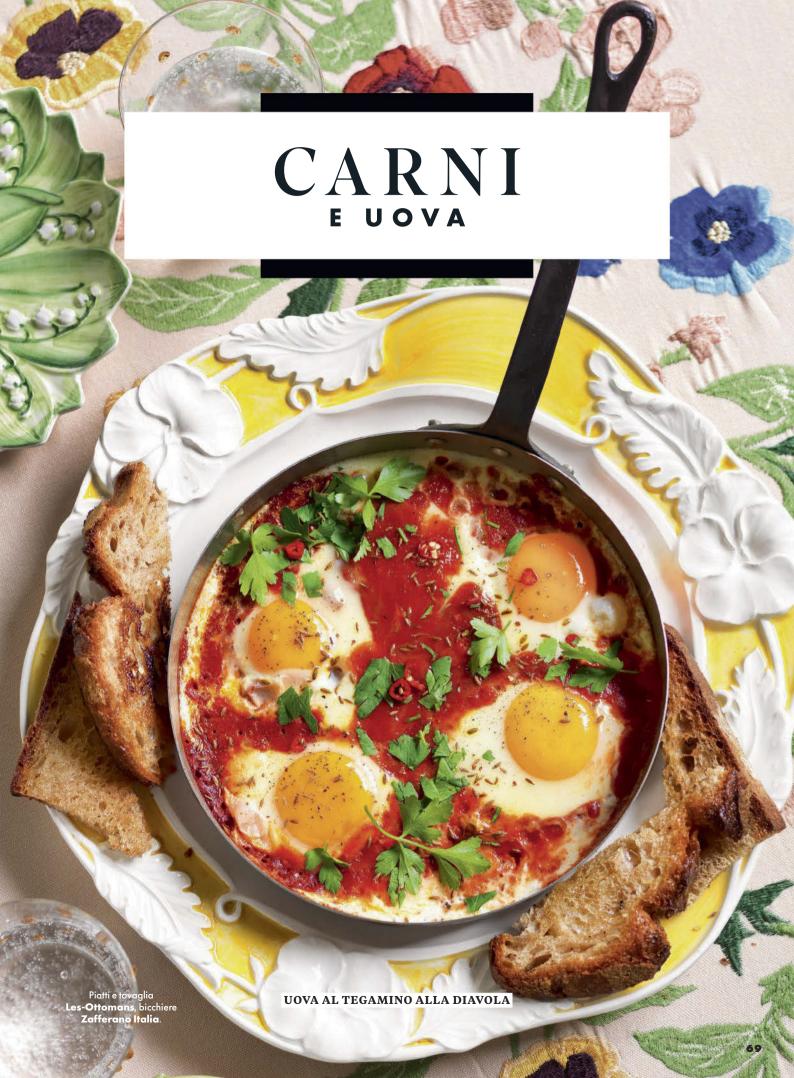
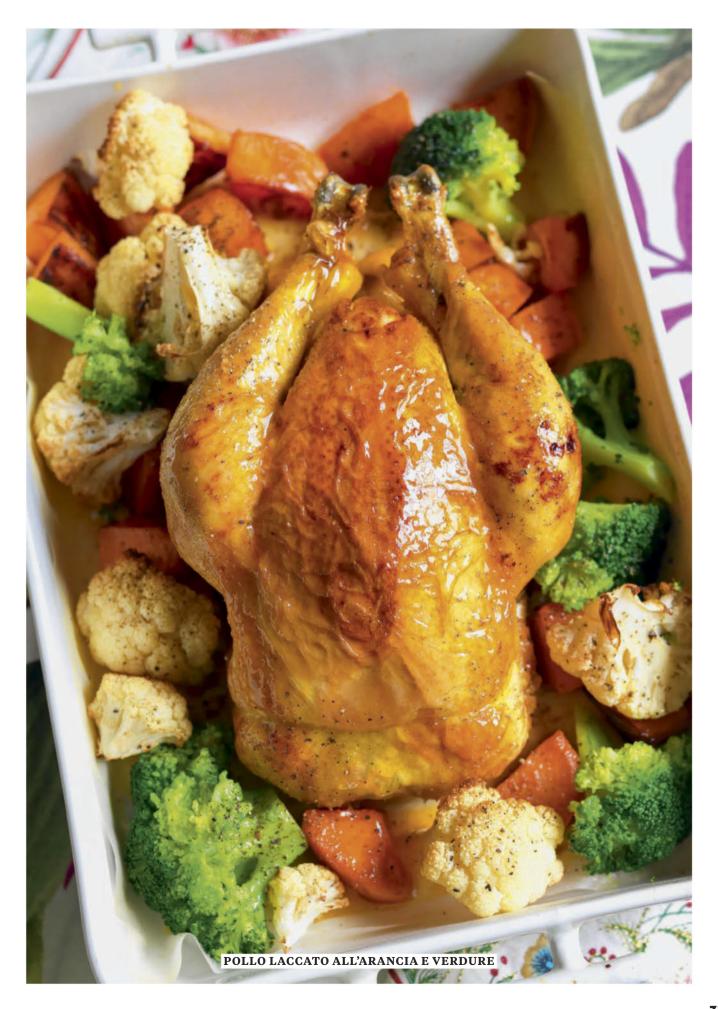
CARNI
E UOVA

UOVA AL TEGAMINO ALLA DIAVOLA

Piatti e tovaglia **Les-Ottomans**, bicchiere **Zafferano Italia**.

Piatti delle costolette di agnello **Les-Ottomans**, bicchiere **Zafferano Italia**, tovaglia **The Nap King**, tovagliolo **Dior Maison**.

COSTOLETTE DI AGNELLO CON CARCIOFI

POLLO LACCATO ALL'ARANCIA E VERDURE

UOVA AL TEGAMINO ALLA DIAVOLA

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 350 g passata di pomodoro
- 4 uova
- 2 fette di pane casareccio
- aglio
- scalogno
- peperoncino
- cumino
- zucchero
- timo
- prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

Abbrustolite le fette di pane con un filo di olio in una padella per 4-5 minuti, quindi sfregatele con 1 spicchio di aglio tagliato a metà.
Tritate ½ spicchio di aglio e un pezzetto di scalogno. Rosolateli insieme con un pezzetto di peperoncino in una larga padella (ø 25 cm) con un filo di olio.
Aggiungete la passata di pomodoro, sale, pepe e una punta di zucchero.
Fate cuocere per circa 10 minuti a fuoco moderato, quindi aggiungete nel sugo le uova.
Profumate con un pizzico di cumino e qualche foglia di timo, e cuocete per circa 8 minuti a fuoco bassissimo.
Completate alla fine con un ciuffo di prezzemolo tritato e peperoncino a piacere, e servite le uova con le fette di pane all'aglio.

«Ideali per una cena al volo, queste uova interpretano una tipica ricetta campana con l'aggiunta mediorientale del cumino»

POLLO LACCATO ALL'ARANCIA E VERDURE

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 pollo intero pulito
- 100 g cavolfiore bianco pulito
- 100 g patata dolce
- 100 g broccolo pulito
- 50 g succo di arancia
- 50 g miele
- rosmarino
- limone
- aglio
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

Profumate il pollo all'interno con 2 rametti di rosmarino, sale, pepe e ½ limone.
Legatelo con lo spago da cucina, per tenerlo in forma, e rosolatelo in una padella con un velo di olio, su tutti i lati, per circa 15 minuti.
Accomodate poi il pollo in un'ampia pirofila, copritelo con un foglio di alluminio e infornatelo a 180 °C per circa 1 ora.
Pelate intanto la patata, tagliatela a pezzetti e rosolateli in una padella con un filo di olio e 1 spicchio di aglio per 5-6 minuti.
Tagliate a pezzetti anche il cavolfiore e il broccolo e aggiungeteli nella teglia del pollo, insieme con le patate, dopo 30 minuti di cottura.
Mescolate il miele con il succo di arancia e, con questa miscela, spennellate il pollo 10 minuti prima di toglierlo dal forno.
Servite il pollo con le verdure.

COSTOLETTE DI AGNELLO CON CARCIOFI

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 40 minuti di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg costolette di agnello
- 2 carciofi romaneschi
- timo – salvia
- rosmarino – aglio
- vino bianco
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

Raccogliete le costine in un pirofila e conditele con un trito di salvia, rosmarino, aglio, sale e pepe. Aggiungete un filo di olio e un goccio di vino bianco e lasciate marinare la carne con questi profumi per 40 minuti.
Pulite i carciofi, tenendo anche un pezzetto del loro gambo, scavateli all'interno con uno scavino, per eliminare la barba, e tagliateli in 8 spicchi ognuno.
Cuoceteli in una padella con un filo di olio, sale, 1 spicchio di aglio e uno spruzzo di vino bianco per 10-12 minuti.
Cuocete anche le costine con un filo di olio e uno spruzzo di vino bianco, per circa 9-10 minuti, voltandole.
Servitele con i carciofi, completando con foglie di timo fresche e pepe.

Uova al tegamino alla diavola *pag. 72*
Clafoutis dell'orto *pag. 68*

Un rosato morbido e delicato è il compagno giusto per le uova con il pomodoro e sta bene anche con le verdure al formaggio di capra. Ci piace il **Bardolino Chiaretto** 2023 di Zenato, per il suo elegante color corallo e gli intriganti profumi di lamponi e ribes. Servitelo a 10 °C. ***8 euro, zenato.it***

Pollo laccato all'arancia *pag. 72*

Stappate un rosso giovane e pieno di carattere, come il Rosso di Valtellina Giùen 2022 di Nino Negri, un **Nebbiolo** di montagna, che conquista per i suoi aromi fruttati e delicatamente speziati e il sapore fresco e minerale. ***12,50 euro, ninonegri.it***

Costolette di agnello *pag. 72*

Il binomio tra agnello e carciofi porta subito in Sardegna, per un abbinamento all'insegna della tradizione con un rosso **Cannonau**. Ci piace L'Ora Grande 2022 di La Contralta per i suoi aromi speziati e balsamici e il gusto elegante ed equilibrato. ***29 euro, lacontraltavini.it***

DOLCI

Piatto e tovaglia **Les-Ottomans**, tovagliolo **The Nap King**.

SBRISOLONA DI NOCCIOLE AL CAFFÈ CON PANNA VARIEGATA

TORTA-PANINO DI PAN BRIOCHE E CREMA

Vassoio ovale del dolce morbido al limone e piattino della torta «panino» **Waiting For The Bus**, tovaglie **Les-Ottomans**, tovagliolo **The Nap King**.

DOLCE MORBIDO AL LIMONE

SBRISOLONA DI NOCCIOLE AL CAFFÈ CON PANNA VARIEGATA

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER LA SBRISOLONA
100 g farina 00
100 g farina di mais
100 g farina o granella di nocciole
100 g burro
80 g zucchero
40 g nocciole
caffè solubile
sale

PER COMPLETARE
250 g panna fresca
caffè solubile
zucchero

PER LA SBRISOLONA
Mescolate tutti gli ingredienti, escluse le nocciole, in una ciotola con 2 cucchiaini di caffè solubile e un pizzico di sale; amalgamateli con le dite così da ottenere un composto sabbioso a bricioloni.
Distribuitene ¾ su una placca foderata di carta da forno all'interno di un anello (ø 22-24 cm), aggiungete le nocciole spezzate grossolanamente e completate con il resto dell'impasto.
Infornate a 180 °C per 30 minuti circa. Sfornate e lasciate raffreddare.
PER COMPLETARE
Montate la panna con 2 cucchiai di zucchero.
Mescolate 1 cucchiaino di caffè solubile con 1 cucchiaio di zucchero e sciogliete tutto in 1 cucchiaio di acqua calda.
Variegate la panna con lo sciroppo al caffè solubile.
Servite la sbrisolona con la panna variegata al caffè.

TORTA-PANINO DI PAN BRIOCHE E CREMA

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
60 g mandorle a lamelle
50 g farina di mandorle
50 g burro morbido
40 g zucchero
40 g cioccolato fondente o gocce di cioccolato
12 fette di pan brioche
1 uovo
1 arancia non trattata
liquore tipo Grand Marnier
zucchero a velo
burro – sale

Mescolate in una ciotola la farina di mandorle, lo zucchero, un pizzico di sale, l'uovo e il burro morbido, poi unite il cioccolato tritato e la scorza grattugiata dell'arancia ottenendo una crema.
Rifilate le fette di pan brioche eliminando la crosta.
Preparate uno sciroppo mescolando 2 cucchiai di Grand Marnier, 2 di acqua e 1 di zucchero. Potete sostituire il liquore con il succo di arancia.
Bagnate le fette di pan brioche con lo sciroppo.
Farcite metà delle fette con la crema alle mandorle e chiudetele con le altre fette a mo' di panino, sigillando i bordi.
Accomodate i panini farciti in una pirofila imburrata.
PER COMPLETARE
Bagnate i panini con altro sciroppo, copriteli con le lamelle di mandorle e spolverizzate con zucchero a velo.
Infornate a 190 °C per 15-18 minuti.

DOLCE MORBIDO AL LIMONE

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g zucchero
280 g farina
150 g panna fresca
95 g burro fuso non caldo
4-5 uova – 3 limoni
lievito in polvere per dolci
burro e farina per lo stampo
sale

Mescolate lo zucchero con la scorza grattugiata dei 3 limoni.
Montate, con le fruste elettriche, le uova con lo zucchero al limone e un pizzico di sale, poi incorporate in tre volte la farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere e, sempre in tre volte, la panna; alla fine aggiungete il burro fuso, continuando a montare con le fruste elettriche.

«Preparate il dolce al limone un giorno prima e tenetelo al fresco avvolto in un foglio di alluminio: il riposo lo renderà più gustoso»

Versate il composto in uno stampo da plum cake (26x9x7 cm) imburrato, foderato di carta da forno e ancora imburrato e infarinato.
Infornate a 160 °C per 40 minuti circa. Sfornate poi il dolce, lasciatelo intiepidire e poi sformatelo.
PIÙ RICCO Completate a piacere il dolce spennellandolo, una volta cotto, con uno sciroppo, ancora caldo, preparato con pari quantità di acqua, zucchero e succo di limone. Guarnitelo infine con fettine di limone e granella di zucchero.

Sbrisolona di nocciole al caffè *pag. 76*
Torta-panino *pag. 76*

I dolci con frutta secca, caffè e cioccolato chiedono un **vino dolce e strutturato**. Nato apposta è Ala, Liquorvino Amarascato di Duca di Salaparuta, prodotto con vini rossi invecchiati e poi aromatizzati con foglie di marasca. Servitelo a 14 °C. ***16,50 euro, duca.it***

Dolce morbido al limone *pag. 76*

Il sapore agrumato del dolce è valorizzato dalle fragranti bollicine dell'**Asti Spumante**. Provate quello prodotto da Rocca dei Forti, che si fa ricordare per i tipici profumi di salvia, frutta gialla e miele e il gusto vivace e armonioso. Anche al super. ***6 euro, roccadeiforti.it***

Il caviale beluga si assaggia con un cucchiaio di madreperla, materiale che non altera il suo sapore, e va servito fresco, possibilmente su un letto di ghiaccio. Si accompagna bene con la vodka o con i grandi Champagne.

ECCELLENZA ITALIANA

Conosciuto anche come ladano o attilo, il beluga è lo storione più grande, ha una carne pregiatissima e uova eccellenti, di notevoli dimensioni, con un elegante colore grigio perla e un inimitabile sapore delicato e burroso. Amato dai grandi cuochi e dai gourmet più esigenti, era presente fino agli anni Settanta anche in Italia, nel fiume Po, e oggi è a rischio di estinzione in tutto il mondo. Nel nostro paese viene allevato negli impianti ittici di Caviar Giaveri, azienda di San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso. "Occorrono 30 anni per ottenere il caviale beluga, che è estremamente raro in quanto il suo ciclo di maturazione naturale è molto lungo e complesso ed è necessario rispettare rigorosamente gli equilibri di questa bellissima specie", ci racconta Jenny Giaveri, che insieme alle sorelle Giada e Joys gestisce l'azienda fondata dal padre Rodolfo quarant'anni fa. Proprio per questo sono importantissime le moderne tecnologie di acquacoltura adottate da Caviar Giaveri, che garantiscono la sostenibilità e la salvaguardia dello storione stesso. "Le nostre vasche all'aperto, di grandi dimensioni, riproducono il perfetto habitat naturale del beluga e l'utilizzo di nutrienti adeguati e bilanciati, accanto alla cura artigianale dell'estrazione delle uova in ambiente protetto e la loro conservazione a temperatura controllata, fanno sì che i nostri prodotti siano di filiera corta e di qualità altissima".

CAVIARGIAVERI.COM

Antonella Rana (seconda da sinistra) sul set di questo servizio, dedicato alla Pasqua. Accanto a lei alcuni colleghi e amici. «Ho pensato a un desco ideale con cui abbracciare sia la famiglia sia chi lavora con noi. Amo dire che siamo una famiglia allargata di più di tremila persone». Sovrasta il tavolo un'installazione di fiori creata dalla giovane flower designer Ottavia Bosco, mentre i pannelli alle pareti sono di Cantieri Creativi.

LA FORMULA DELLA BUONA VITA

Antonella Paternò Rana apre il suo quaderno di cucina e ci fa assaggiare le migliori ricette. E qualche raviolo, anche dolce, non poteva certo mancare

DI **SARA TIENI**
RICETTE E STYLING
ANTONELLA PATERNÒ RANA
FOOD STYLING **ANTONELLA PAVANELLO**, **LIVIA SALA**, **ELENA TETTAMANZI**
FOTO **CHRIS COURT**

Seduta a una tavola sormontata da una nuvola di boccioli e rami di ulivo realizzata dall'artista floreale Ottavia Bosco, Antonella Paternò Rana racconta sorridendo: «Tutto quello che succede in cucina, prima succede nella vita». Questa donna solare, origini romagnole e siciliane, direttore globale comunicazione e ristorazione di Pastificio Rana, è moglie dell'ad Gianluca Rana che, con un'impresa di più di tremila persone, ha portato la pasta fresca nel mondo. Antonella ci accoglie come farebbe un oste di Rimini, nella sua «casa ideale». Un set pensato per celebrare la Pasqua. «Un luogo dove riunirsi in nome della creatività e del talento. Una tavola aperta». D'altronde lei, chiosa, trova più difficile «cucinare per pochi che per molti. Se avanza qualcosa, poco importa: non è un caso se la Provvidenza ha reso i cibi riscaldati molto più buoni!». Da loro, spiega, ricevere è un amorevole culto. «Premetto che nella nostra casa si fa a gara per cucinare. I nostri figli, Maria Sole e Giovanni, da piccoli si inventavano sempre qualcosa di nuovo. L'iniziatore di questa tradizione è stato mio marito. Per noi c'è il tema dell'onore di chi si assume la responsabilità di un pasto. Ogni occasione – Natale, Pasqua o compleanno →

che sia – si trasforma in una dedica». Succede lo stesso qui: i piatti che vi raccontiamo sono il frutto «di tanta vita, tante famiglie, tanti viaggi». Una sorta di brunch vegetariano, composto da antipasti conviviali, allegri primi e contorni «confortanti». Niente secondi «ma solo per lasciar spazio a più dolci!». I ricordi affiorano senza malinconia e si attualizzano. Rosole e squacquerone sono il ripieno di piadine «alternative», fatte con farina di piselli e rucola, con una forma che ricorda i tacos. Ci sono i nidi di tagliatelle paglia e fieno fritti coi funghi shiitake giapponesi. Tutt'intorno si intravedono memorie affettive e creative: fa capolino sul muro un ritratto realizzato con fondi di caffè creato dallo stilista Antonio Marras, grande amico di famiglia, con le cui creazioni Antonella si veste con infinita gioia (nella foto). Lo sfondo è decorato con pannelli ideati da Cantieri Creativi, studio di interior design, con cui la padrona di casa ha collaborato perché inventare qualcosa insieme le dà una «gioia infinita». A tavola, infine, ci si siede dalle undici del mattino al pomeriggio inoltrato, per accogliere tutte le generazioni che hanno orari ben diversi!», dice Antonella. «Un richiamo alle stufe accese in casa delle nonne dove il cibo stava tutto il giorno a riscaldarsi. E diventava sempre più buono».

CIAMBELLA SENZA BUCO DELLA NONNA VITTORIA

«Un inno alla semplicità e alla gioia che porta la firma di una donna volitiva e trionfante, come diceva il suo nome».
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g **farina 00 – 130 g zucchero**
80 g **burro – 40 g latte intero**
8 g **lievito in polvere per dolci**
2 **uova medie a temperatura ambiente – 1 limone biologico**
codette di zucchero – sale

«**La prima cosa** da fare per la nostra ciambella romagnola è sciogliere il burro e lasciarlo intiepidire.
Mescoliamo bene in una ciotola farina, zucchero, lievito per dolci, un pizzico di sale, 20-30 g di latte e la scorza del limone grattugiata, poi uniamo uova e burro fuso. Impastiamo fino a creare un impasto omogeneo e compatto.
Foderiamo una teglia con un foglio di carta da forno, adagiamo l'impasto e lo modelliamo in un filoncino ovale. Niente stampi per la gente di Romagna, solo creatività! Possiamo appiattire un po' con le mani umide di latte la superficie e cospargere con codette di zucchero coloratissime.
Cuociamo in forno statico a 170 °C per 30-40 minuti finché la ciambella non sarà croccante e doratissima. Dovremmo servirla una volta raffreddata, ma è molto più buona calda e profumata di amore».

NIDI DI PAGLIA E FIENO CON CUORE DI FUNGHI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 litro **olio di arachide**
400 g **tagliatelle paglia e fieno**
300 g **funghi (pioppini, shiitake e champignon)**
30 g **olio extravergine di oliva**
4 **uova di quaglia**
2 **spicchi di aglio**
paprica dolce
pepe affumicato – sale

«**Scegliamo** funghi piccolini tra pioppini, shiitake e champignon. Laviamo, asciughiamo subito e bene. Tagliamo in modo irregolare, lasciando interi i pioppini. Scaldiamo l'olio di oliva in una padella e vi cuociamo i funghi con l'aglio, finché non sono golosamente rosolati.
Rassodiamo le uova per 4 minuti; le raffreddiamo, le sgusciamo e le dividiamo a metà.
Creiamo un nido di tagliatelle, che stia nel palmo di una mano.
Portiamo l'olio di arachide a 170 °C, immergiamo, uno alla volta, i nidi posti in una ramaiola. Dopo 20-30 secondi li deponiamo su carta da cucina. Mescoliamo 1 cucchiaino di paprica, ½ cucchiaino di sale, ½ cucchiaino di pepe (il nostro è affumicato al legno di melo). Posiamo i nidi in un piatto di portata, guarniamo con il mix alla paprica; sistemiamo al centro di ogni nido i funghi rosolati e due mezze uova di quaglia».

PIADINE DI PISELLI E RUCOLA, SQUACQUERONE E ROSOLE

Impegno Facile
Tempo 20 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

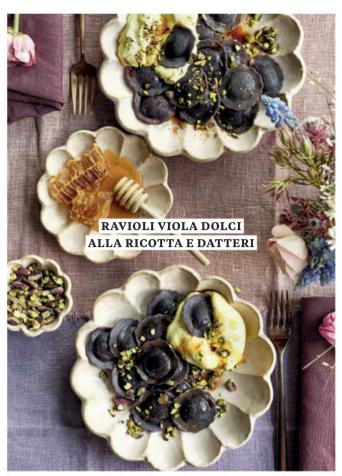
INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g **squacquerone romagnolo**
200 g **rosole (foglie primaverili dei papaveri)**
100 g **farina di piselli**
100 g **rucola – 50 g valeriana**
30 g **olio extravergine di oliva**
pepe – sale

«**Frulliamo** rucola, valeriana, farina di piselli con 300 g di acqua e un pizzico di sale. Poniamo a riposare il composto in frigo per almeno 1 ora. →

Piatti decorati
Ginori 1735.
CIAMBELLA SENZA BUCO
DELLA NONNA VITTORIA

Piatti **MUD** e **Le Zie**.

NIDI DI PAGLIA E FIENO CON CUORE DI FUNGHI

PIADINE DI PISELLI E RUCOLA, SQUACQUERONE E ROSOLE

Mentre attendiamo, in una padella con un filo di olio, rosoliamo le rosole! Saliamo e pepiamo. Una volta svuotata la padella, vi cuociamo una piccola quantità di composto alla volta. **Quando** sarà diventato una crespella compatta e morbida, con una paletta di silicone la giriamo e la cuociamo dall'altra parte. Alla fine aggiungiamo su una metà tanto squacquerone, tolto dal frigo un'ora prima, e poi chiudiamo sopra l'altra metà, come faremmo con la migliore piadina romagnola».

RAVIOLI VIOLA DOLCI ALLA RICOTTA E DATTERI

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **200 g farina**
- **250 g ricotta**
- **250 g gelato allo zabaione**
- **100 g granella di pistacchi**
- **80 g datteri freschi**
- **50 g barbabietola in polvere**
- **50 g mirtilli in polvere**
- **40 g miele – 25 g burro**
- **3 uova a temperatura ambiente**
- **½ bicchiere di Grand Marnier**

«**Mettiamo** la farina a fontana sul tavolo, al centro rompiamo le uova e le sbattiamo con una forchetta per un paio di minuti, quindi incorporiamo barbabietola e mirtilli in polvere. Uniamo la farina, trascinandola verso il centro un po' alla volta. Impastiamo poi con grinta con le mani fino a ottenere un impasto liscio e setoso. Avvolgiamo la sfera ottenuta con la pellicola e lasciamo riposare in frigo per un'ora. **Laviamo** e asciughiamo intanto i datteri, rimuoviamo pelle e nocciolo, tagliamo la polpa in pezzetti piccolissimi e li mescoliamo con la ricotta. **Stendiamo** la pasta con il matterello (su un piano di legno per una texture più rugosa, di marmo o acciaio per un effetto più liscio) fino a ottenere una sfoglia rotonda, molto sottile. **Distribuiamo** la ricotta su metà della sfoglia in piccoli mucchietti, lasciando almeno due centimetri liberi intorno a ciascuno. Bagniamo con acqua la pasta intorno al ripieno, copriamo con l'altra metà della sfoglia e premiamola intorno ai mucchietti di ripieno per sigillare i bordi ed eliminare le bolle di aria. **Tagliamo** i ravioli con uno stampino a forma di fiore. Cuociamoli per due minuti scarsi in acqua bollente e scoliamoli benissimo. **Prepariamoci** alle fiamme tanto care agli anni Settanta! Sciogliamo il burro in una padella e saltiamo i ravioli per un minuto. Versiamo il Grand Marnier e incendiamolo con un fiammifero lungo. Quando la fiamma si sarà spenta, versiamo i ravioli in un piatto, aggiungiamo velocemente il gelato e una pioggia di granella di pistacchi. Chi vorrà una nota più dolce, completerà con un dorato giro di miele».

«GIUNGLA VIOLA» DI RADICCHIO E RIBES ROSSO

Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **300 g radicchio di Treviso**
- **300 g erbe aromatiche (basilico viola, menta, maggiorana, lavanda, origano fresco e prezzemolo riccio)**

→

Piatti **MUD** e **Le Zie**.

CAVOLO CAPPUCCIO, NOCI PECAN E SESAMO

DUETTO DI BURRATA E BASILICO E RAGÙ DI LENTICCHIE VERDI

100 g ribes rosso
30 g olio extravergine di oliva
5 fili di erba cipollina – sale
aceto di melagrana – pepe

«**Tagliamo** in 4 parti i cespi di radicchio, laviamo per eliminare l'amaro, asciughiamo e scottiamo in padella con un velo di olio: dovrà appassirsi poco rimanendo croccante.
Prepariamo una vinaigrette con olio, sale, pepe, ½ cucchiaio di aceto di melagrana, il ribes e un trito di erba cipollina. Mescoliamo il radicchio con le erbe e condiamo con vinaigrette».

CAVOLO CAPPUCCIO, NOCI PECAN E SESAMO

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g 1 cavolo cappuccio viola
350 g zucchero grezzo
50 g noci pecan
150 g acqua – 50 g sesamo chiaro
30 g olio extravergine di oliva
10 g salsa di soia – sale – pepe
2 rametti di rosmarino fresco

«**Cuociamo** a fuoco moderato lo zucchero con 150 g di acqua fino a ottenere un caramello chiaro. Mescoliamolo subito con le noci pecan, poi stendiamo sulla carta da forno e lasciamo raffreddare.
Mondiamo il cavolo cappuccio e tagliamolo a rondelle spesse 2 centimetri; adagiamole su una teglia rivestita di carta da forno. Condiamo con olio, sale, pepe, salsa di soia su entrambi i lati. Inforniamo a 200 °C per 25 minuti; a metà cottura giriamo e aggiungiamo il rosmarino. Finiamo in modalità grill per 5 minuti.
Cospargiamo il cavolo con le noci pecan caramellate, un filo di olio e una manciata di sesamo, tostato in padella per qualche secondo».

DUETTO DI BURRATA E BASILICO E RAGÙ DI LENTICCHIE VERDI

«Questa ricetta unisce una creazione di famiglia, i ravioli Duetto, a un delizioso ragù di lenticchie. Se ne avanza, servitelo per contorno».
Impegno Medio
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g ravioli pronti Duetto
500 g lenticchie verdi ammollate
200 g piselli
50 g pinoli
2 carote viola
2 spicchi di aglio
1 limone di Sorrento biologico
½ cipolla di Tropea – basilico
¼ sedano rapa – sale
olio extravergine delicato

«**Per prima cosa** mondiamo il basilico e lo mettiamo in infusione in olio extravergine.
Soffriggiamo in padella, con un velo di olio e l'aglio in camicia, sedano rapa, carote, cipolla a tocchetti; uniamo le lenticchie e le tostiamo a fuoco sostenuto per qualche minuto; aggiungiamo i piselli lessati ma ancora croccanti, copriamo con 2 bicchieri di acqua e cuociamo per 25 minuti per far "maritare" gli ingredienti in un ragù profumatissimo.
Lessiamo i ravioli in acqua salata; li scoliamo con una ramaiola versandoli nella padella con il ragù; li saltiamo per 40 secondi, poi li condiamo con i pinoli tostati, l'olio al basilico e buccia grattugiata di limone».

Il Maraschino, ancora oggi venduto nell'iconica bottiglia impagliata, è il prodotto più celebre di Luxardo, amato da barman e pasticcieri per dare un tocco originale a cocktail e dolci.

PREPARIAMO UNA TORTA?

Tra i marchi che rendono grande in tutto il mondo la gastronomia italiana, Luxardo è un'azienda fondata nel 1821 e oggi guidata dalla sesta e settima generazione della famiglia. Celebre per il Maraschino, l'iconico liquore ottenuto dalla distillazione delle marasche selvatiche, che per la sua alta qualità si meritò il brevetto dall'imperatore d'Austria, Luxardo produce anche confetture e marmellate caratterizzate da un'altissima percentuale di frutta (dal 60 fino al 170%), cotta sottovuoto e a bassa temperatura, in modo che il gusto si preservi al meglio. La gamma comprende le confetture di marasche, albicocche, frutti di bosco, ciliegie, fragole, prugne, lamponi, mirtilli e le marmellate di limoni e di arance, tutte da provare per preparare a casa dolci buoni come quelli della pasticceria di fiducia.

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

400 g confettura di frutti di bosco Berry Luxardo – 220 g farina di grano saraceno più un po' – 200 g burro più un po' 200 g zucchero a velo – 180 g mandorle tritate 5 uova – Maraschino Luxardo – sale

MONTATE il burro con lo zucchero a velo e un pizzico di sale, finché non sarà spumoso. Unite i tuorli e 5 cucchiai di Maraschino Luxardo continuando a montare, quindi incorporate prima la farina e poi le mandorle. **MONTATE** gli albumi a neve ben soda, poi incorporateli delicatamente all'impasto. **IMBURRATE** e infarinate uno stampo ad anello (diametro 22-24 cm) e versatevi il composto. **INFORNATE** a 170 °C per 40 minuti, quindi sfornate e lasciate raffreddare. **TAGLIATE** la torta a metà e farcitela con la confettura di frutti di bosco. **SERVITELA**, accompagnando a piacere con panna montata.

LUXARDO.IT

CHE CARATTERE!

Cremosità irresistibile, sapore inimitabile: il Gorgonzola Dop, che sia dolce o piccante, quando arriva in tavola conquista la scena, in ogni piatto. Perfino nei dolci

RICETTE **PAOLO BUSSOLINO**, TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Piatti **Civ'ita**, piattino sul fondo **Mama Museum**, posate **Sambonet**.

RÖSTI DI PATATE E BESCIAMELLA AL GORGONZOLA

TORTA AL TESTO
CON SALSICCIA DI BRA,
CICORIA E GORGONZOLA

SPAGHETTONI
ALLA CREMA DI SPINACI
E GORGONZOLA

Forchette degli spaghetti **Sambonet**, piatti della torta **Civ'ita**.

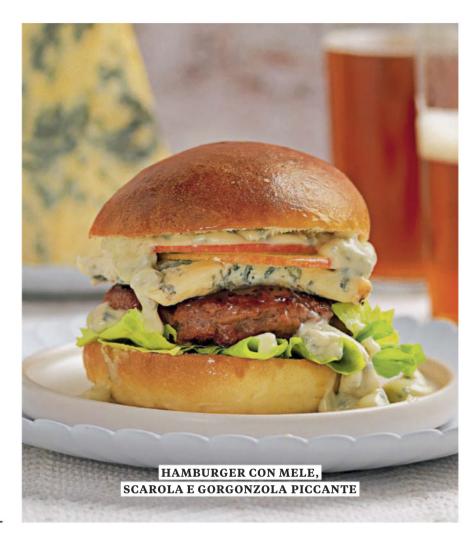
PERE AL FORNO,
DUE GORGONZOLA,
PINOLI E MIELE

Piatti della millefoglie con i kiwi **Civ'ita**, piatto delle pere **Mama Museum**, forchettina **Sambonet**.

MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCIERA ERBORINATA E KIWI

UNA BONTÀ MONDIALE

Il Gorgonzola Dop è una delle eccellenze italiane più amate, anche all'estero, dove è esportato (dall'Europa agli Stati Uniti, fino all'Oriente e all'Australia) per la ragguardevole quota del 36% circa della produzione. È nato nel IX secolo, sembra nella omonima cittadina lombarda, vicino a Milano: secondo la leggenda, un pastore nascose del formaggio di mucca in una grotta per proteggerlo dai ladri. Mesi dopo lo ritrovò con le caratteristiche venature, date dalla tipica muffa blu. Era nato un nuovo formaggio, la cui produzione crebbe costantemente fino a conquistare, nel 1955, la denominazione di origine. Nel 1996 fu riconosciuto e registrato come prodotto Dop, nelle due tipologie dolce e piccante. Si produce con latte vaccino pastorizzato, proveniente dalle zone di origine, con l'aggiunta di fermenti lattici e muffe. Stagiona poi da 50 a 150 giorni il tipo dolce, da 80 a 270 giorni quello piccante.

HAMBURGER CON MELE, SCAROLA E GORGONZOLA PICCANTE

RÖSTI DI PATATE E BESCIAMELLA AL GORGONZOLA

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **800 g patate viola**
- **300 g latte – 200 g cipolla**
- **30 g Gorgonzola Dop piccante**
- **30 g farina – 30 g burro**
- **1 uovo**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Pelate le patate e grattugiatele con una grattugia a fori grossi. Lasciatele scolare un po', premendole in un setaccio, in modo che perdano il liquido in eccesso.
Mondate e tritate le cipolle, quindi unitele alle patate insieme con l'uovo, sale e pepe.
Cuocete il composto in una padella molto calda, con un filo di olio, formando frittelline di 10 cm di diametro, aiutandovi con un tagliapasta; arrostitele per circa 3 minuti per lato.
Sciogliete il burro con la farina. Unite il latte e mescolate con una frusta, cuocendo per circa 5 minuti, fino a ottenere una besciamella.
Aggiungete il gorgonzola a pezzetti e fatelo sciogliere nella besciamella. Assaggiatela e regolate di sale.
Servite i rösti con la besciamella, completando a piacere con erbe aromatiche.

TORTA AL TESTO CON SALSICCIA DI BRA, CICORIA E GORGONZOLA

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **1 kg cicoria**
- **500 g farina**
- **400 g salsiccia di Bra**
- **400 g Gorgonzola Dop dolce**
- **250 g acqua frizzante**
- **50 g latte**
- **1 bustina di lievito per torte salate – aglio**
- **peperoncino – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Mescolate la farina con il lievito e un cucchiaino di sale, fate la fontana al centro e versatevi l'acqua frizzante e 40 g di olio. Impastate finché gli elementi non si saranno amalgamati, quindi lavorate l'impasto sul piano di lavoro per circa 5 minuti, fino a renderlo morbido ed elastico.
Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per circa 30 minuti.
Dividetelo poi in due parti, raccoglietele a palla e stendetele in due «torte» tonde.
Cuocetele in una padella rovente per 2 minuti per lato a fuoco alto, quindi per altri 7-8 minuti, con il coperchio, a fuoco basso.
Mondate la cicoria e fatela appassire un po' per volta in una padella con un filo di olio, sale, 1 spicchio di aglio e un pezzetto di peperoncino, per 3-4 minuti.
Spellate la salsiccia di Bra e sgranatela.
Fate fondere il gorgonzola in una piccola casseruola con il latte, ottenendo una crema.
Farcite le «torte» con la cicoria e la salsiccia, quindi completatele con la crema di gorgonzola.

SPAGHETTONI ALLA CREMA DI SPINACI E GORGONZOLA

Impegno Facile
Tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **400 g spinaci novelli puliti**
- **300 g spaghettoni o pici**
- **100 g Gorgonzola Dop dolce**
- **50 g formaggio fresco spalmabile**
- **4 fette di Speck Alto Adige Igp**
- **sale – pepe**

Abbrustolite le fette di speck in una padella calda, voltandole sui due lati per circa 8-10 minuti a fuoco basso. Spegnete e attendete che si raffreddino, quindi sbriciolatele.
Lessate gli spaghettoni in abbondante acqua bollente salata.
Frullate intanto gli spinaci con il formaggio spalmabile e 50 g di gorgonzola, un goccio di acqua di cottura della pasta, sale e pepe, ottenendo una salsa verde.
Versatela in una padella, scolate la pasta e mantecatela nella salsa verde.
Adagiate gli spaghetti nei piatti e completateli con il gorgonzola rimasto e lo speck sbriciolato.

PERE AL FORNO, DUE GORGONZOLA, PINOLI E MIELE

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **80 g Gorgonzola Dop dolce**
- **30 g pinoli**
- **20 g Gorgonzola Dop piccante**
- **2 pere biologiche**
- **miele – timo**
- **olio extravergine di oliva**

Tostate dolcemente i pinoli in una padellina, per 3-4 minuti.
Lavate le pere e tagliatele a metà per il lungo. Scavatele con uno scavino per eliminare il torsolo, spennellatele con un po' di olio e infornatele a 200 °C per 6-7 minuti, con la parte della polpa rivolta verso l'alto.
Aggiungete 1 cucchiaio di gorgonzola dolce nelle cavità delle pere e infornate per altri 2 minuti.
Sfornate le pere, completate con il gorgonzola piccante sbriciolato, i pinoli tostati, il miele e foglie di timo fresco.

MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCIERA ERBORINATA E KIWI

Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **500 g latte**
- **230 g pasta sfoglia stesa rettangolare**
- **130 g zucchero semolato**
- **70 g Gorgonzola Dop dolce**
- **40 g amido di mais**
- **4 tuorli – 2 kiwi**
- **1 baccello di vaniglia**
- **zucchero a velo**
- **scorza di limone**

Scaldate il latte con i semi della vaniglia e 1 scorza di limone.
Sbattete a parte i tuorli con lo zucchero semolato e l'amido di mais.
Versate il latte sui tuorli, filtrandolo attraverso un colino. Riportate sul fuoco e cuocete per circa 2-3 minuti fino a ottenere una crema.
Incorporate il gorgonzola nella crema e mescolate per farlo sciogliere. Versate la crema in una ciotola, copritela con la pellicola e lasciatela raffreddare per circa 1 ora.
Stendete la sfoglia con la sua carta in una teglia. Bucherellatela, spolverizzatela con zucchero a velo, copritela con un altro foglio di carta da forno e sovrapponetevi un'altra teglia (così la sfoglia non si gonfierà); infornatela a 200 °C per 12-13 minuti, quindi togliete la teglia e la carta da forno superficiale e cuocete ancora per 3 minuti, finché la sfoglia non sarà un po' caramellata.
Lasciatela raffreddare, tagliatela a bastoncini e servitela con la crema e tocchetti di kiwi; spolverizzate a piacere con zucchero a velo.

HAMBURGER CON MELE, SCAROLA E GORGONZOLA PICCANTE

Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **800 g carne trita di manzo**
- **120 g Gorgonzola Dop piccante**
- **4 panini da hamburger**
- **1 mela**
- **scarola**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

Tagliate a fette rotonde e sottili la mela, tenete le quattro rondelle centrali ed eliminate il torsolo. Tagliate a tocchetti minuscoli il resto della mela, eliminando la buccia.
Unite i tocchetti di mela alla carne, salate e pepate, quindi impastate e formate 4 hamburger.
Cuoceteli in una padella con un filo di olio per circa 5 minuti, voltandoli sui due lati.
Tagliate il gorgonzola in fettine sottili.
Componete i panini mettendo alla base una foglia di scarola o lattuga, poi gli hamburger, le fettine di gorgonzola, le fette rotonde di mela e chiudete i panini.
Completateli a piacere con 50 g di gorgonzola fuso con un goccio di latte.

PAOLO BUSSOLINO
Veterinario di professione, cuoco per passione, è molto organizzato, dalla spesa all'esecuzione del piatto, fino alla cura del suo aspetto estetico. È un grandissimo estimatore del gorgonzola in tutte le sue sfumature tanto che quando lo compra rischia di finire prima di arrivare in tavola. Tra queste ricette le sue preferite sono la torta al testo e l'hamburger, ispirate dalla passione per i cibi di strada.

COME, QUANDO E CON CHI VUOI

Avete presente Matias Perdomo, lo chef che ha inventato il «Donut alla bolognese»? Proprio a lui abbiamo chiesto un pranzo di Pasqua un po' diverso dal solito. C'è anche l'agnello in salsa piccante. Ed è squisito

RICETTE **MATIAS PERDOMO**, TESTI **ANGELA ODONE**
FOTO **DANNY CHRISTENSEN**, STYLING **SERENA GROPPO**

Piatto **Gelsomina Decor**, tovaglia e tovaglioli **Society Limonta**, piccola scultura uccellino e piattino con upupa nella foto tonda **Dalila Chessa**. Nella pagina a fianco, piatto della torta pasqualina e zuppiera **Ginori 1735**, paletta per torta e posate **Sambonet**, vassoietto a forma di foglia **Villari**, pirofila tonda **Zanetto**, vassoio dell'agnello **Seletti**.

TORTA DI CAROTE E ZENZERO AL PROFUMO DI LIQUIRIZIA

BRODETTO DI PESCE E PASSATELLI ALLO ZAFFERANO

SPALLA DI AGNELLO CON SALSA PICCANTE

Coppette della crema **Villari**, pirofila tonda e brocca **Zanetto**, coppa sullo sfondo e posate **Sambonet**. Piatto ovale dell'agnello e sottopiatto delle verdure **Villari**, piattini impilati, scatola, piattino ovale delle verdure e portacandele **Ginori 1735**, tovaglioli **Society Limonta**.

CREMA BRUCIATA ALLA COLOMBA

MATIAS PERDOMO

Nasce nel 1980 in Uruguay con una grande passione per la cucina che lo spinge nel 2001 alla conquista dei palati italiani. Nel 2011, grazie a dedizione, talento e carisma, riceve la prima stella Michelin nel ristorante milanese Al Pont de Ferr. La voglia di mettersi in gioco e di osare lo portano ad aprire nel 2015 Contraste a Milano. «Ci piace provocare e divertire chiunque varchi la soglia del ristorante, così che l'ospite si alzi da tavola sorpreso da un'esperienza inattesa». La passione per l'arte lo ispira nella creazione di piatti divertenti e anticonvenzionali, come Calamaro Miró, Pulp Fiction, Cipolla di Tropea, emblemi della sua cucina. Un gioco di sapori, forme, colori che prosegue oggi nel Contraste appena rinnovato.

TORTA DI CAROTE E ZENZERO AL PROFUMO DI LIQUIRIZIA

Impegno Medio
Tempo 2 ore più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER LA PASTA
- 200 g farina 00 – sale
- 70 g olio extravergine di oliva

PER IL RIPIENO
- 1 kg carote colorate – 50 g burro
- 2 scalogni – zenzero fresco
- liquore alla liquirizia
- aceto di mele – sale

PER LA PASTA
Sciogliete 4 g di sale in 70 g di acqua; unite l'olio e aggiungete questi liquidi alla farina; impastate, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per 30 minuti.
Stendete la pasta a 5 mm di spessore, rimettetela in frigo per rapprendere un po', poi accomodatela in uno stampo a fondo mobile (ø 25x3,5 cm), rifilate i bordi e cuocete in bianco (coprite la pasta con carta da forno e distribuitevi sopra dei legumi secchi) a 180 °C per 15 minuti; sfornate, eliminate legumi e carta da forno e infornate di nuovo per altri 15 minuti. Sfornate e fate intiepidire.

PER IL RIPIENO
Affettate gli scalogni e rosolateli con 30 g di burro; unite ¾ delle carote tagliate a mezze rondelle, 20 g di zenzero a tocchetti, poco sale e cuocete per 1 ora circa unendo 1 mestolino di acqua, quando necessario.
Frullate in crema unendo 1 cucchiaino da caffè di liquore alla liquirizia, (in alternativa aggiungete un pizzico di polvere di liquirizia) e 20 g di burro.
Farcite la torta con la crema di carote.
Riducete, con il pelapatate, le carote rimaste in nastri e usateli per decorare la superficie della torta facendo dei rotolini; spruzzate con poco aceto di mele e infornate nuovamente per 5 minuti sotto il grill.

TORTA PASQUALINA CON MOSTARDA DI ZUCCA

Impegno Medio
Tempo 3 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER LA PASTA
- 300 g farina
- 20 g olio extravergine di oliva
- 7 g sale

PER IL RIPIENO
- 800 g ricotta vaccina
- 500 g spinaci puliti
- 500 g coste pulite
- 140 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
- 100 g cipolla
- 3 tuorli sodi
- 2 uova – mostarda di zucca (in vendita nelle drogherie e nei negozi specializzati)
- maggiorana – noce moscata
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

PER LA PASTA
Sciogliete il sale in 175 g di acqua, poi unite l'olio e mescolate.
Aggiungete i liquidi nella farina e impastate con un cucchiaio all'inizio e poi con le mani.
Dividete l'impasto in palline: una da 100 g e altre dieci da 40 g ciascuna.
Spolverizzatele leggermente di farina, copritele con la pellicola e fatele riposare mentre preparate la farcitura.

PER IL RIPIENO
Lavate le coste e separate le foglie dai gambi. Tagliate i gambi a tocchetti.
Tritate la cipolla e rosolatela in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio; unite i gambi delle coste a tocchetti, dopo 2 minuti circa anche le foglie, gli spinaci e un pizzico di sale. Cuocete sulla fiamma vivace per 4-5 minuti. Spegnete, trasferite in uno scolapasta e lasciate raffreddare e sgocciolare. →

The POWER of PISTACHIOS
SI APRE UN NUOVO CAPITOLO, I PISTACCHI SONO UNA PROTEINA COMPLETA
© 2023 American Pistachio Growers
I pistacchi tostati coltivati negli Stati Uniti sono una fonte di proteina contenente tutti e nove gli aminoacidi essenziali in quantità adeguate per individui dai 5 anni in su, come dimostrato anche dall'indice di Digeribilità Proteica Corretta degli Aminoacidi (PDCAAS), e quindi sono una proteina *completa* per quella fascia di età.
AmericanPistachios.it/complete
Storia - Origini del Pistacchio
AMERICAN QUALITY PISTACHIOS®
California Grown
AmericanPistachios.it

Frullate tutto in crema, trasferite in una ciotola e unite la ricotta, 2 uova, noce moscata, maggiorana tritata, sale, pepe e 100 g di parmigiano grattugiato. Mescolate bene fino a ottenere un composto soffice e omogeneo.
Ungete di olio uno stampo a cerniera (ø 24x4 cm). Iniziate a stendere la pallina da 100 g sul piano infarinato con il matterello: dovrete ottenere una sfoglia sottile; usatela per foderare lo stampo in modo che i lembi fuoriescano dal bordo. Spennellate bene di olio tutto il primo strato.
Stendete allo stesso modo 1 pallina da 40 g e accomodate la sfoglia nello stampo, ungetela e proseguite così con altre 4 palline.
Distribuite sul fondo tocchetti di mostarda di zucca, poi distribuite il ripieno e spolverizzate con il resto del parmigiano grattugiato e ancora qualche tocchetto di zucca.
Stendete le altre 5 palline tenendole separate. Chiudete la pasqualina con le 5 sfoglie spennellate di olio.
Ripiegate i lembi di sfoglia, chiudete bene ed eliminate l'eccesso, se necessario. Fate dei piccoli taglietti sulla superficie in modo che l'umidità fuoriesca in cottura.
Infornate la torta a 180 °C per 1 ora e 30 minuti circa. Sfornate, fate intiepidire e poi sformate con cautela.
Completate decorando la superficie con i tuorli sodi grattugiati, pezzetti di zucca candita e a piacere con foglioline di cerfoglio.

BRODETTO DI PESCE E PASSATELLI ALLO ZAFFERANO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER IL BRODETTO

1 kg 1 gallinella
250 g 1 calamaro
8 scampi
5 triglie di scoglio
2 scalogni – 1 finocchio
vino bianco – sale
olio extravergine – pepe

PER I PASSATELLI

140 g pangrattato
120 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
2 uova di grandi dimensioni
1 bustina di zafferano
1 limone – noce moscata

Sfilettate e pulite il pesce tenendo da parte lische e teste per fare il brodo.
Rosolate in una casseruola capace 2 scalogni tagliati a metà e 1 finocchio a tocchi con le barbine per 2-3 minuti, poi unite le teste e le lische dei pesci tagliate a tocchi e proseguite sulla fiamma vivace per 5-7 minuti. Sfumate con 1 bicchiere di vino, quindi bagnate con 3-4 bicchieri di acqua, riducete la fiamma e cuocete per 1 ora. Filtrate il brodo e aggiustate di sale e pepe.
Rosolate in una padella rovente velata di olio tutti i filetti di pesce in tocchi, poi il calamaro a tocchi e quindi le code di scampo sgusciate.

PER I PASSATELLI

Impastate tutti gli ingredienti con la scorza grattugiata del limone fino a ottenere un composto sodo e malleabile.
Formate in più riprese i passatelli passando una pallina di composto nello schiacciapatate a fori grandi.
Immergeteli nel brodo che sobbolle, aggiungendo anche i filetti di pesce e le code di scampo.
Cuocete tutto per 1-2 minuti dalla ripresa del bollore e servite ben caldo. Completate a piacere con foglie di prezzemolo fresco.

SPALLA DI AGNELLO CON SALSA PICCANTE

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti più 2 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,2 kg 2 spalle di agnello
50 g vino rosso secco
3 pomodori pelati
3 grosse patate
2 peperoni rossi – 1 cipolla
1 patata americana – aglio
paprica affumicata – sale
rosmarino – timo – burro
olio extravergine di oliva

Mondate le verdure. Frullate in crema i peperoni con la cipolla, i pomodori, lo spicchio di aglio senza buccia, il vino rosso e circa 15 g di paprica affumicata.
Versate la metà di questa crema in una pirofila, accomodatevi le spalle di agnello e copritele con il resto della crema. Lasciate marinare in frigo per 2 ore. Potete anche fare queste operazioni la sera prima.
Mondate tutte le patate e tagliatele a spicchi. Distribuitele su una placca unta di olio e condite con sale, olio, rosmarino, timo e aglio.
Ripulite le spalle dalla marinata.
Raccogliete la marinata in una casseruola e cuocetela con una noce di burro per una decina di minuti per ridurla.
Massaggiate le spalle di agnello con sale e ungetele generosamente di olio. Disponetele su una placca con 2 spicchi di aglio con la buccia, erbe aromatiche a piacere e infornate a 200 °C per 40 minuti, spennellando ogni 15 minuti con la crema di peperoni e voltando le spalle per avere una cottura uniforme.
Infornate contemporaneamente anche la patate. Sfornatele quando saranno ben dorate e croccanti.
Alzate la temperatura del forno a 250 °C per ottenere una crosticina croccante e dopo 5 minuti spegnete.
Servite ben caldo, con le patate e, a piacere, la crema di peperoni avanzata.

CREMA BRUCIATA ALLA COLOMBA

Impegno Facile
Tempo 2 ore più 4 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

1,5 litri panna fresca
750 g latte
450 g colomba
300 g zucchero di canna
16 tuorli

Raccogliete la colomba a pezzi in una grossa ciotola, coprite con la panna e il latte, sigillate con la pellicola e lasciate in infusione in frigo per almeno 4 ore. Potete fare questa operazione già la sera prima.
Filtrate e strizzate delicatamente.
Sbattete i tuorli con 240 g di zucchero.
Scaldate la panna e il latte filtrati, poi versateli sui tuorli con lo zucchero, mescolate bene, ma delicatamente per non incorporare aria.
Versate il composto in una pirofila e cuocete a bagnomaria in forno a 160 °C per 1 ora e 20 minuti, coprendo con un foglio di alluminio.
Sfornate, lasciate raffreddare, poi spolverizzate la superficie con il resto dello zucchero e caramellate con il cannello fino a che lo zucchero non formerà uno strato unico, che raffreddandosi diventerà croccante.

LA TRADIZIONE CHE NON TI ASPETTI

Vino, pastasciutta e olio nelle torte? I ricettari regionali sono pieni di sorprese: sperimentate accostamenti inediti in tre ricette storiche (e in due torte contemporanee)

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **GIACOMO BRETZEL**, STYLING **BEATRICE PRADA**

DIPLOMATICA AL LAMPONE

TORTA FRANGIPANE CON BANANE CARAMELLATE E CIOCCOLATO

Piatti della crostata di banane e della diplomatica **Le Coq Porcelaine** by **Ilsa**, calici della diplomatica **Galleria Radisa**.

TENNERATA DEL CILENTO

TORTA RICCIOLINA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Piatto **Le Coq Porcelaine** by **Ilsa**.

PITTA 'MPIGLIATA DELLA CALABRIA

DIPLOMATICA AL LAMPONE

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 2 ore di raffreddamento
del pan di Spagna

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER IL PAN DI SPAGNA
110 g zucchero semolato
60 g fecola di patate
45 g farina 00 più un po'
3 uova – 1 tuorlo
burro – sale

PER LA SFOGLIA
2 rotoli di sfoglia rotondi

PER LA CREMA DI LAMPONI
400 g lamponi
400 g mascarpone – 250 g latte
120 g zucchero semolato
20 g amido di mais
20 g zucchero a velo
5 g gelatina alimentare
2 tuorli
acqua di rose alimentare

PER COMPLETARE
200 g lamponi – 30 g alchermes
zucchero a velo
foglioline di menta fresca

PER IL PAN DI SPAGNA
Montate con le fruste elettriche le uova e il tuorlo con lo zucchero e un pizzico di sale, per circa 8-10 minuti, finché il volume non sarà triplicato e il colore diventato bianco. Amalgamate al composto la farina e la fecola, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
Trasferite il composto in uno stampo, precedentemente imburrato e infarinato (diametro 22 cm, altezza 9), e infornate a 180 °C per 20-25 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare molto bene il pan di Spagna, quindi tagliatelo a fette di circa 1 cm di spessore.

PER LA SFOGLIA
Ritagliate i dischi di sfoglia, portandoli a un diametro di 22 cm, bucherellateli con una forchetta e cuoceteli in forno a 200 °C per 18-20 minuti.

PER LA CREMA DI LAMPONI
Preparate una coulis, cuocendo i lamponi con 80 g di zucchero, finché non otterrete una salsa; passatela al setaccio, quindi dividetela in due parti; fatene restringere una sul fuoco per circa 10 minuti, poi lasciatela raffreddare.
Ammorbidite la gelatina in acqua fredda.
Portate il latte a bollore in un pentolino.
Mescolate i tuorli con 40 g di zucchero e l'amido di mais, quindi versate il latte sopra il composto, riportate sul fuoco e proseguite la cottura finché la crema non comincerà ad addensarsi; togliete dal fuoco e unite la gelatina, ben strizzata, mescolando bene. Trasferite la crema pasticciera in una ciotola, coprite con una pellicola a contatto e lasciate raffreddare.
Amalgamate con le fruste elettriche il mascarpone con lo zucchero a velo e 2 cucchiai di acqua di rose; unite, quindi, 120 g di coulis di lamponi ristretta, sempre amalgamando, e, infine, 200 g di crema pasticciera. Trasferite il composto ottenuto in una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia.

PER COMPLETARE E MONTARE LA TORTA
Mescolate l'alchermes con la parte di coulis di lamponi non ridotta sul fuoco.
Dividete 125 g di lamponi a metà per il lungo.
Irrorate uniformemente un disco di pan di Spagna con la bagna di alchermes e coulis di lamponi.
Disponete sul piatto di portata un primo disco di sfoglia e ricopritelo con ciuffi di crema al lampone e lamponi tagliati a metà; adagiatevi sopra il disco di pan di Spagna e ricopritelo con un altro strato di ciuffi di crema al lampone e di lamponi tagliati a metà; sovrapponete l'ultimo disco di sfoglia e cospargetelo di zucchero a velo. Completate con i lamponi interi rimasti e qualche fogliolina di menta fresca.

TORTA FRANGIPANE CON BANANE CARAMELLATE E CIOCCOLATO

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti
più una notte di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6/8 PERSONE

PER LA GANACHE
260 g panna fresca
120 g cioccolato al latte
50 g cioccolato fondente

PER LA FROLLA
125 g farina 00 – 65 g burro
40 g zucchero – 20 g noci pecan
25 g uovo (½ uovo)

PER IL FRANGIPANE
50 g burro morbido
35 g zucchero semolato
25 g mandorle
25 g noci pecan
1 uovo – sale

PER COMPLETARE
3 banane – succo di limone
zucchero semolato
banane essiccate – granella di mandorle pralinate

PER LA GANACHE
Spezzettate il cioccolato al latte e il cioccolato fondente e fondeteli leggermente al microonde: scaldate 110 g di panna fino all'inizio del bollore, quindi versatela sopra il cioccolato spezzettato, in due volte, mescolando finché non otterrete una crema liscia; amalgamate ancora 150 g di panna fredda liquida, quindi coprite il composto con una pellicola a contatto e lasciatelo riposare in frigorifero per una notte.

PER LA FROLLA
Amalgamate prima la farina con lo zucchero e le noci frullate, poi unite il burro e l'uovo, continuando a impastare, finché non otterrete un composto liscio e omogeneo. Raccoglietelo in una palla, avvolgetelo in una pellicola alimentare e fatelo riposare in frigorifero almeno per 2 ore.

PER IL FRANGIPANE
Amalgamate con una frusta prima l'uovo con lo zucchero, poi aggiungete il burro semifuso e un pizzico di sale. Frullate le mandorle e le noci pecan e unitele al composto, continuando ad amalgamare con la frusta.

PER LA TORTA
Stendete la frolla a uno spessore di 3 mm e foderate con questa una teglia rotonda (ø 18 cm) rivestita con carta da forno.
Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta; distribuite sulla superficie fagioli secchi o le apposite sferette per la cottura in bianco e infornate a 180 °C per 15 minuti. Sfornate, togliete i fagioli, distribuite il frangipane nel guscio di frolla e cuocete per altri 15-18 minuti, a 180 °C.
Montate delicatamente la ganache con le fruste elettriche, finché non comincerà a prendere consistenza.

PER COMPLETARE
Sbucciate le banane e tagliatele a rondelle.
Scaldate 2 cucchiai di zucchero in una padella e, quando comincerà a sciogliersi, rosolatevi le banane con un cucchiaio di succo di limone, per circa 3 minuti, mescolando, finché non cominceranno a caramellarsi. Lasciatele raffreddare, distribuitele sulla torta e coprite tutto con la ganache al cioccolato; completate con granella di mandorle pralinate e banane essiccate e servite. →

TENNERATA DEL CILENTO

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti
più 45 minuti di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6/8 PERSONE
- **700 g ricotta vaccina – 400 g latte**
- **250 g zucchero semolato**
- **200 g pasta tipo candele**
- **4 uova – amaro Strega – sale**
- **cannella in polvere – burro**

Spezzate le candele e cuocetele in acqua bollente salata, scolandole 3 minuti prima del tempo riportato sulla confezione. Fate raffreddare le candele, disponendole su un canovaccio, ben distanziate l'una dall'altra.
Lavorate in una ciotola 400 g di ricotta con 200 g di zucchero, quindi amalgamate le uova e, infine, il latte, ½ bicchierino di amaro Strega e un cucchiaio di cannella; continuate a lavorare il composto con una forchetta, finché non sarà omogeneo e avrà una consistenza piuttosto liquida.
Mescolate il composto alle candele, facendo in modo che si riempiano al loro interno.
Imburrate una teglia e disponetevi le candele con il composto; infornate a 180 °C per circa 1 ora.
Preparate una crema amalgamando con una frusta 300 g di ricotta, 50 g di zucchero e 2 cucchiai di amaro Strega.
Sfornate, lasciate raffreddare e sformate la tennerata; servitela, accompagnando con la crema di ricotta.

TORTA RICCIOLINA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 10 minuti
più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA FROLLA
- **200 g farina – 100 g burro**
- **50 g zucchero semolato**
- **lievito in polvere per dolci**
- **1 uovo – scorza di cedro – sale**

PER I TAGLIOLINI
- **100 g farina 00 – 1 uovo**

PER IL RIPIENO E PER COMPLETARE
- **300 g mandorle pelate**
- **200 g cedro candito**
- **120 g zucchero semolato**
- **110 g burro – scorza di cedro**
- **liquore all'amaretto**
- **zucchero a velo – sale**

PER LA FROLLA
Preparate la frolla, mescolando la farina, lo zucchero, ½ cucchiaino di lievito, una grattugiata di scorza di cedro e un pizzico di sale con il burro, fino a ottenere una consistenza sabbiosa; amalgamate anche l'uovo e continuate a lavorare il composto, finché non sarà liscio e omogeneo; raccoglietelo in una palla, avvolgetelo in una pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.
Stendete la pasta, ottenendo una sfoglia di circa 4 mm di spessore e rivestitevi una tortiera (diametro 25 cm, altezza 2 cm); bucherellate il fondo con una forchetta.

PER I TAGLIOLINI
Impastate la farina con l'uovo; raccogliete l'impasto in una palla, lasciatelo riposare per 30 minuti, quindi stendetelo ottenendo una sfoglia di 1 mm di spessore; tagliate la sfoglia con la macchina, ottenendo dei tagliolini larghi circa 2 mm.

PER IL RIPIENO E PER COMPLETARE
Tostate le mandorle in forno a 180 °C per 8-10 minuti, quindi tritatele grossolanamente con il cedro candito; unite al composto, amalgamando bene tutto, lo zucchero, 2 cucchiai di scorza di cedro grattugiata, 2 cucchiai di liquore, 50 g di burro fuso e un pizzico di sale.
Distribuite il ripieno nella tortiera, compattandolo bene, quindi adagiatevi sopra i tagliolini. Irrorate tutto con 60 g di burro fuso e una spruzzata di liquore.
Infornate a 160 °C per 10 minuti, quindi coprite la torta con un foglio di carta stagnola e cuocete ancora per 45 minuti; sfornate, spolverizzate la superficie con zucchero a velo e rimettete in forno ancora per 5 minuti.
Servite la torta ricciolina a temperatura ambiente.

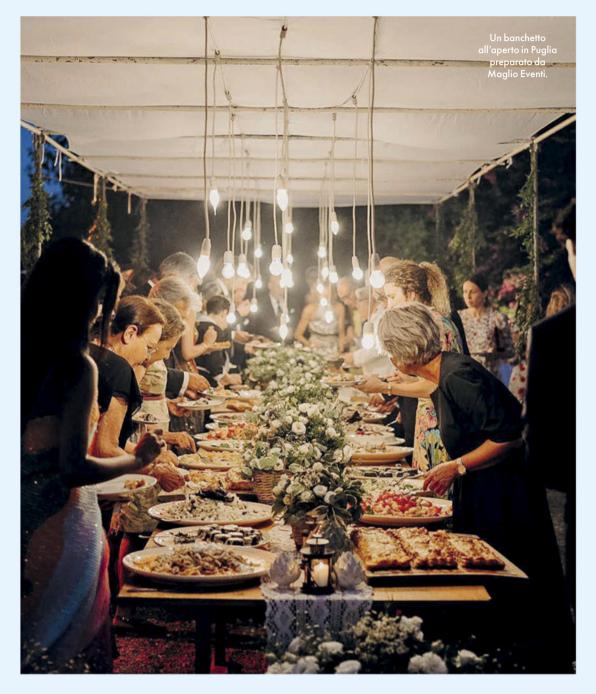
PITTA 'MPIGLIATA DELLA CALABRIA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **180 g noci – 100 g miele**
- **100 g farina 00 più un po'**
- **100 g semola di grano duro rimacinata**
- **75 g uvetta**
- **50 g vino bianco dolce**
- **30 g olio extravergine di oliva**
- **1 uovo – sale**
- **lievito in polvere per dolci**
- **scorza d'arancia**
- **cannella in polvere**
- **chiodi di garofano – albume**

Mescolate le due farine e ¼ di bustina di lievito. Sbattete l'uovo con l'olio, il vino, un pizzico di sale e 8 g di acqua. Unite, quindi, i due composti e impastate. Raccogliete l'impasto in una palla, avvolgetelo in una pellicola alimentare e lasciatelo riposare per 1 ora in frigorifero.
Ammollate l'uvetta in acqua tiepida; tritate grossolanamente le noci, quindi mescolatele con un cucchiaino di cannella e un pizzico di chiodi di garofano. Strizzate bene l'uvetta e unitela alle noci, con il miele e la scorza d'arancia grattugiata.
Infarinate bene il piano di lavoro e stendete la pasta in un quadrato spesso 2 mm; distribuitevi sopra il composto di uvetta e noci, lasciando 2 cm di bordo libero su ciascun lato del quadrato. Spennellate con un po' di acqua il bordo in alto e arrotolate il dolce su se stesso; schiacciate la pasta con le dita per chiudere bene il rotolo, quindi rifilate con un coltello la pasta in eccesso, ai lati.
Tagliate il rotolo in 8 fette spesse circa 3,5 cm. Spennellate la copertura di pasta con dell'albume e disponete le rotelle su una teglia rivestita con carta da forno, strette tra loro. Cuocete in forno a 180 °C, per circa 40 minuti.
Servite completando con scorza d'arancia a filetti.

JOËLLE NÉDERLANTS
Cuoca e pasticciera, per anni ai fornelli de *La Cucina Italiana*, è innamorata della tradizione gastronomica italiana nelle sue molte sfaccettature regionali, soprattutto se si tratta di torte, creme e cioccolato.

Un banchetto all'aperto in Puglia preparato da Maglio Eventi.

CATERING E CUOCHI A DOMICILIO

Abbiamo selezionato per voi i migliori chef a domicilio e servizi di catering. Per organizzare una bellissima festa, un matrimonio memorabile, un evento formale in qualunque angolo del Paese, anche nei posti più insoliti, in un bosco o in cima a una montagna

PIEMONTE

1. Gabriel Aiello (Alba, CN)
Prima gli studi all'alberghiero, poi la gavetta nelle cucine di ristoranti e nel 2019 l'inizio dell'attività come chef a domicilio. **Il servizio:** tovagliette americane, candele e bouquet, ceramiche bianche con dettagli dorati. **La specialità:** uovo cremoso a bassa temperatura con fonduta di Parmigiano Reggiano Dop 40 mesi e nocciole affumicate. **La curiosità:** con la formula In vacanza con lo chef, Gabriel si propone come chef ai villeggianti stranieri che alloggiano nelle case vacanza tra Langhe, Roero e Monferrato, offrendo anche lezioni sulla pasta fresca. *@gabriel.personalchef*

2. Davide Grimaldi (Bra, CN)
Nel 2014 incontra il maestro giapponese Naruse Fumiaki e, in sei mesi, impara da lui a scegliere il pesce, sfilettarlo e tagliarlo. Apre in città il ristorante Tako Sushi ma, dallo scorso settembre, si dedica solo alle cene a domicilio. **Il servizio:** porta tutto, dalle padelle ai piatti in ardesia, alle bacchette, in uno stile fusion con un touch italiano. **La specialità:** il Dum-plin, un plin piemontese con shabu shabu (brodo), gambero rosso crudo, zest di lime e pistacchio tostato. **La curiosità:** propone corsi di cucina giapponese e di sfilettatura del pesce. *@cheftakoadomicilio*

3. Casa Bongiovanni (Costigliole d'Asti, AT)
Dopo dieci anni in tv con *La prova del cuoco*, consulenze per ristoranti, tour promozionali per aziende, Diego Bongiovanni ha lanciato un servizio di catering «impossibile», ovvero ovunque sia richiesto, anche nel bosco o in cima alla montagna. **Il servizio:** piatti e posate provengono dai mercatini dell'usato.

39

La specialità: fassona dal taglio giapponese con crema di robiola di Roccaverano e nocciole tostate. **La curiosità:** prepara box per il picnic con piatti della cucina locale da portare dove si vuole. *diegobongiovanni.it*

4. Il Melograno (Cherasco, CN)
Il titolare Andrea Aimonetto, ex geometra, nel 2001 avvia un servizio di catering per matrimoni ed eventi aziendali. Con lui lavorano la moglie Alessandra, che coordina la sala, e la figlia Clara, in pasticceria. **Il servizio:** molto classico, dai piatti di porcellana bianca alla posateria in stile moderno o più classico, con il nodo Savoia. **La specialità:** risotto alle erbe di Langa e lavanda, ma anche l'uovo barzotto con fonduta di Bra tenero e tartufo, se di stagione. *ilmelogranocatering.it*

5. Cuochivolanti (Torino)
L'idea nasce nel 2006 da Roberta Cavallo, proveniente dal mondo teatrale ma con la passione per la cucina. Nel 2008 comincia a svolazzare da una casa all'altra, unendo proposte gastronomiche e intrattenimento. **Il servizio:** materiali naturali compostabili, legno, ceramica fatta a mano, tovaglie artigianali. **La specialità:** le ricette della chef Carla Occhiena sono della tradizione piemontese, con idee estrapolate dalla cucina naturale e vegetale. **La curiosità:** durante la cena, vengono proposte performance di varietà di Chiara Cardea. *@cuochivolanti*

6. Stratta Torino 1836 (Torino)
Il catering di questa pasticceria storica è sempre stata un'attività parallela della famiglia Monzeglio, oggi alla terza generazione. **Il servizio:** classica mise en place all'inglese, con porcellane Bone China e posateria Broggi. **La specialità:** pasticceria salata piemontese, come mini burger con salsiccia cruda di Bra, pasta brisée con ovetto di quaglia in camicia. **La curiosità:** la proprietà conserva ancora le ricevute di pagamento di fine Ottocento. *stratta1836.it*

VALLE D'AOSTA

7. Marco Ansaldo Personal Sushi Chef (Aosta)
Nel 2007 segue un corso alla California Sushi Academy di Los Angeles, lavora nei ristoranti e come personal chef, poi apre un ristorante ad Aosta, lo chiude e, dopo la pandemia, torna a cucinare nelle case private. **Il servizio:** stile fusion con due formule, cena con lo chef o sushi party. **La specialità:** roll con boudin (sanguinaccio), cavolo verza, barbabietola, pelle di salmone croccante, avocado e julienne di carote. **La curiosità:** su richiesta, piatti messicani rivisitati. *@mama_sushi_fusion*

8. Catering Le vélo (Montjovet, AO)
Il nome nasce da un monito degli amici di Andrea Crétier, chef in movimento: «Hai voluto la bicicletta, adesso pedala». Prima un ristorante, poi l'inizio dell'attività di catering e banqueting dal 2015, con la socia Liliana Troplini in cucina. **Il servizio:** più elegante per le serate di gala, più campestre per eventi all'aperto, come i cestini da picnic per un pranzo leggero nel bosco o sul prato. **La specialità:** carbonara di trota

salmonata di Morgex affumicata con pancetta. **La curiosità:** durante il servizio si raccontano le storie di viticoltori, apicoltori, agricoltori e altri fornitori amici. *cateringlevelo.com*

LIGURIA

9. Alessandro Incaviglia (Genova)
In Spagna impara le tecniche della cucina molecolare, poi torna in Italia per lavorare in ristoranti e alberghi. E cinque anni fa sceglie di mettersi in proprio come personal chef. **Il servizio:** la moglie Mara, barista, svolge la parte creativa. Sua l'idea del centrotavola con il ghiaccio secco durante gli eventi di cibo e mixology. **La specialità:** la parmigiana di mare, con melanzane, pesce fresco, crostone grigliato, sfere di basilico e origano. *@ale_chef_83*

LOMBARDIA

10. Piatti d'autore, cucina creativa (Gallarate, VA)
Dario De Girolamo, autodidatta con studi all'alberghiero, nel 2023 decide di dedicarsi alla sua passione, la cucina. **Il servizio:** stile colorato anche grazie alle composizioni floreali del negozio A piedi nudi nel prato. **La specialità:** polpo cotto a bassa temperatura, scottato in padella con erbe aromatiche e burro di alpeggio, quenelle di patate alla paprika, maionese al lime e salsa al prezzemolo. **La curiosità:** impiatta ogni volta in modo diverso, con estro. *@piattidautore*

11. Chef and the City (Milano)
Ilaria Castelli ha viaggiato e affinato la sua professionalità tra Marocco, Spagna e Russia. **Il servizio:** cuoca a domicilio, tiene corsi di cucina, anche in inglese, per grandi e piccoli gruppi. **Le specialità:** cucina antispreco, ricette italiane con tocco internazionale, in primis risotti e pasta fresca, lasagne in tante varietà, ma anche una grande proposta di dolci. Durante gli eventi, i cocktail vengono preparati al momento. *chefandthecity.it*

12. Ciro Tecchio - Chef at home e consulting cooking (Milano)
Dopo una lunga esperienza nei ristoranti, come all'ex Vun del Park Hyatt di Milano accanto ad Andrea Aprea, lo scorso settembre ha iniziato come personal chef, collaborando con il laboratorio di cucina di Stefano Ratti. **Il servizio:** mise en place molto curata, con porcellane e posate di design. **La specialità:** i piatti tipici regionali d'Italia, come le tagliatelle al ragù o i tortelli ripieni di zucca e amaretto. **La curiosità:** a febbraio lo chef ha iniziato una collaborazione con il gruppo Me Food, a cui appartengono le osterie Nanin, in varie zone di Milano. *@cirotecchio*

13. Clini Catering (Milano)
Dopo anni nel ruolo di creativa in agenzie di pubblicità, Silvia Clini ha cambiato vita dedicandosi alla cucina da autodidatta. E nel 2013 ha creato il suo format. **Il servizio:** dal coffee break al light lunch, dall'happy hour alle cene placée, fuori o all'interno del Clini Loft, uno spazio con cucina in zona Gae Aulenti, che Silvia utilizza o dà in affitto. I piatti sono di Vetrofuso dell'artista Daniela Poletti. **La specialità:** uovo strapazzato al tartufo bianco, con fonduta di gorgonzola e granella di nocciole. **La curiosità:** cup cake, biscotti, bottigliette di succhi, cocktail in bustine monoporzione possono essere personalizzati con il logo aziendale. *clinicatering.it*

14. Ghe pensi mi (Milano)
Pietro Arlati, milanese, nel 2010 inizia l'attività di personal chef per hobby. Dopo gli studi di specializzazione alla scuola regionale di cucina Alto Palato, nel 2015 ne fa una professione. **Il servizio:** stile classico dalle ceramiche alla posateria, stile libero invece per gli eventi a tema. Ben organizzato per sfruttare gli spazi piccoli anche per tante persone. **La specialità:** risotto alla milanese. **La curiosità:** come extra, buoni regalo per cene a domicilio, corsi di cucina in streaming (il format si chiama *Aggiungi un post a tavola*), in presenza nel suo laboratorio o in pubblico. *ghepensimi.eu*

15. Impronta (Milano)
Coppia nella vita e nel lavoro, Gabriel Cinque e Valeria Loi si sono conosciuti nel 2017 nella cucina di Eugenio Boer. Lui ai primi, lei ai secondi piatti. Poi nel 2022 si sono messi in proprio. **Il servizio:** personalizzato, lineare, raffinato, elegante. **La specialità:** le linguine aglio, olio e peperoncino, preparate con quel che resta, per esempio la buccia degli agrumi. **La curiosità:** il logo è un'impronta, con un taglio dorato, la cicatrice che hanno tutti gli chef lavorando in cucina. *@impronta.chefs*

16. Lelio Lanza - Fuochi inaspettati (Milano)
Di origini pugliesi, si laurea alla Bocconi ma la passione per la cucina lo porta, tre anni fa, a diventare chef a domicilio con una cucina gourmet influenzata dalla tradizione pugliese in versione sostenibile. **Il servizio:** mise en place con piatti antichi e posate d'argento. **La specialità:** risotto mantecato con la burrata, salsa al vino Primitivo, polvere di foglie di ulivo. **La curiosità:** tra i servizi extra, gli abbinamenti con vino, DJ o musicisti. *leliolanza.com*

17. Mariëncò + Maè (Milano)
Da una storica famiglia di ristoratori, Marinella Rossi, con i figli Giulia e Giuseppe Marangione (in cucina), dal 1996 a oggi è riuscita a creare uno dei catering più originali in città. **Il servizio:** un insieme di oggetti di cucina e di casa in armonia con piatti con filo d'oro e porcellane dal taglio estetico naturale. **La specialità:** tre ingredienti silenziosi, come olio al sambuco, miso di piselli e, nella pasticceria, l'acqua ai fiori d'arancio usata, per esempio, nella sciumetta ligure con pistacchi. *@mariencomilano*

18. Papillon Milano 1990 (Milano)
Il titolare e deus ex machina Luca Legnani ha iniziato, oltre trent'anni fa, con un servizio di catering per produzioni cinematografiche, per poi dedicarsi agli eventi dai grandi numeri. Fondatore dell'Associazione Nazionale Banqueting e Catering, ha ricevuto tre certificazioni di eccellenza per qualità ambientale, metodo di lavoro, sostenibilità. **Il servizio:** perfezione per gli eventi nelle resident location, palazzo Serbelloni e Hangar Bicocca, eleganza dall'effetto «wow» in location insolite, come il tavolo imperiale nel tunnel dei Cantieri Riva a Montecarlo. **La curiosità:** organizza cena a quattro mani con chef stellati per migliaia di persone. **La specialità:** risotto alla milanese tanto amato da Gualtiero Marchesi. *papillon1990.com*

19. Stefano Ratti (Milano)
Dopo diciassette anni nelle cucine dei ristoranti stellati, diventa consulente e ambassador per aziende di elettrodomestici e, infine, si mette in proprio aprendo, con la compagna Elisa Rivoira, →

un servizio di chef a domicilio con annesso laboratorio. **Il servizio:** piatti bianchi e sottopiatto effetto denim, per eventi più formali. **La specialità:** risotto al Franciacorta con gamberi rossi, bisque alla Thermidor (senape e lime) e spuma all'aglio nero. **La curiosità:** servizio a domicilio 24h per i turisti in vacanza sul Lago di Como. Dal 2025, ha un sito di e-commerce di prodotti artigianali provenienti da tutta Italia. *stefanoratti.com*

20. Table Tales by Luca Pizzocheri (Milano)
Laureato in economia, Luca, classe 1985, studia, lavora in alcuni ristoranti, tra i quali Trippa di Diego Rossi, per poi aprire nel 2017 la sua società di personal chef. **Il servizio:** due formule, fine dining o private party, e due servizi di porcellane, un Richard Ginori classico e il Labirinto Ginori 1735 di Gio Ponti. **La specialità:** risotto mantecato con burro di malga del Trentino, salvia, Parmigiano Reggiano Dop e polvere di lamponi. **La curiosità:** ha partecipato a *MasterChef Italia* nel 2017. *tabletales.it*

21. Uomo senza tonno (Milano)
Musicista di formazione, siciliano di nascita ma milanese di adozione, Marco Giarratana nel 2016 comincia l'attività di *sciéf* a domicilio. **Il servizio:** lavora di sottrazione, gira con uno zaino in spalla e un trolley da cabina. Il resto lo trova nelle case private. **La specialità:** risotto con taleggio, capesante e lime. **La curiosità:** è creator di video ricette e di degustazioni di prodotti artigianali, che posta sul suo profilo Instagram. *@uomosenzatonno*

22. Cristina Del Vecchio, personal chef e catering (Monza Brianza)
La sua esperienza in catering di eventi, anche aziendali, le ha permesso di specializzarsi nel finger food. **Il servizio:** classico contemporaneo, legato al territorio. **La specialità:** gamberi in pasta fillo con caponata; risotto ai tre pomodori, burrata e salsa di alici del Cantabrico e Pavlova. **La curiosità:** forte attenzione per gli ingredienti, che provengono dall'orto di famiglia o da fornitori a km zero. *@cucinacristina*

VENETO

23. Burly's (Treviso)
Alberto Furlan e Andrea Bordignon si conoscono nel 2012 mentre lavorano al rinomato club trevigiano della famiglia Benetton. Nel 2018 aprono la loro attività. **Il servizio:** tovagliato bianco in misto lino, sottopiatti in vetro. Per i buffet, tavolo nudo o vestito, alzatine, centrotavola con fiori. **La specialità:** risotto alla rapa viola fluo con quenelle di gelato di rafano e riduzione di vino rosso. **La curiosità:** il nome Burly's nasce dalla fusione dei soprannomi dei due amici fondatori, Bordy e Furly. *@burlyscatering*

24. Acquolina (Venezia)
Marika Contaldo, milanese di nascita e newyorkese di adozione, inizia con il catering Acquolina come costola di una gastronomia aperta su Madison Avenue, a New York. Nel 2007 torna in Italia, a Venezia nello specifico, e continua l'attività in Laguna. **Il servizio:** lusso con un twist di venezianità, come l'allestimento di un tavolo imperiale con bicchieri colorati di Murano in una location settecentesca. **La specialità:** cucina lagunare rivisitata, come i tacos croccanti con baccalà su una fetta di lime. **La curiosità:** molti catering per i grandi eventi durante la Biennale, la Mostra del Cinema, le sfilate di alta moda. *acquolina.com*

25. Burro e Salvia (Verona)
La sua storia comincia nel 1989, prima come panificio a conduzione familiare, poi come gastronomia. Diventa catering nel 2006 per volere di Riccardo Corsato. **Il servizio:** perlopiù classico, con l'uso di porcellane dalle linee moderne, come il piatto da risotto di Geminiano Cozzi disegnato dallo chef Davide Botta. **La specialità:** tortellini di Valeggio al burro e salvia, serviti in una cialda di grana. **La curiosità:** a Golosaria 2023 hanno ricevuto il premio come miglior servizio di catering e banqueting. *burroesalviabanqueting.it*

TRENTINO ALTO ADIGE

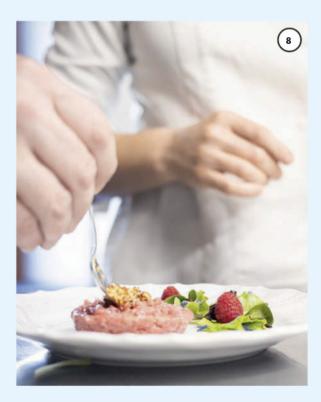
26. Daniel Prantil (Predaia, TN)
L'esperienza decennale al ristorante La Peca, nel Vicentino, gli ha dato la giusta dose di intraprendenza per mettersi in proprio nel maggio 2022 e per tornare nel suo Trentino. **Il servizio:** tutto a km zero, a partire dal legno di cirmolo della Val di Non usato come portapane. **La specialità:** millefoglie di cervo, cotto a bassa temperatura, con insalata di tarassaco di montagna e fiori eduli biologici. **La curiosità:** organizzano corsi di cucina base per privati, ma anche corsi per professionisti sulla panificazione e sui primi piatti per celiaci. *@danielpersonalchef*

FRIULI VENEZIA GIULIA

27. Sapori Doc Catering (Colloredo di Prato, UD)
Dopo un'esperienza ventennale con il ristorante Al Cercjeben, vicino a Udine, sono passati al catering per matrimoni. **Il servizio:** cake-design, decorazioni luminose e floreali e Tableau Mariage. **La curiosità:** organizzano spettacoli, con gestione delle pratiche Siae. *alcercjeben.it*

28. Chiara Canzoneri (Gorizia)
Dopo la scuola alberghiera e alcune esperienze nei ristoranti, oggi Chiara lavora con sei dipendenti che la affiancano in cucina e per la logistica. **Il servizio:** stile vintage con oggetti, stoviglie e tovaglie color pastello acquistati nel mercatini dell'usato o dell'antiquariato. **La specialità:** il Frico in un bottone, pasta ripiena di formaggio Frico, con spuma di Montasio fresco. Ma anche la frittata alla goriziana, con almeno sette erbe spontanee raccolte in primavera sulle colline tra Italia e Slovenia. *chiaracanzoneri.it*

29. Da Nando (Mortegliano, UD)
La trattoria aperta nel 1960 da Nando e sua moglie Isolina, ai fornelli, è passata ai figli Ivan e Sandro negli anni Ottanta, e ora ai nipoti Marco, Giulia, Leonardo e Stefano che gestiscono anche il catering Fuori Casa. **Il servizio:** si occupano di tutto, dal tovagliolo alla mise en place completa, alle preparazioni e cotture espresse. **La specialità:** cucina friulana con ingredienti di stagione e locali, dagli asparagi alle erbe spontanee ai funghi della Carnia, fino alla Rosa di Gorizia e alla *Polente cuinciade*, con Montasio, ricotta affumicata e porcini freschi. *danando.it*

FOTO FRANCESCA ALTI

EMILIA-ROMAGNA

30. Fabio Barbato (Bologna)
Cuoco per vent'anni nelle cucine di ristoranti tra Milano, Novara e Liguria, da dieci anni offre il servizio a domicilio a Bologna e dintorni. **Il servizio:** porta sempre con sé un set di coltelli giapponesi, che ha anche tatuati sulle braccia, come lo *gyuto*, che usa per tagliare carne e pesce. **La specialità:** risotto con toma, Barbera d'Alba e nocciole piemontesi. **La curiosità:** food fotografo, ha scritto il libro *Si fa presto a dire tipico* con venti ricette, una per ogni regione d'Italia, realizzate con ingredienti Igp e Dop. *@chef_fabio_barbato*

31. Una rasdora single in cucina (Fabbrico, RE)
Da consulente marketing a Milano, Elena Mazzali nel 2018 torna in Emilia-Romagna e comincia a lavorare nelle cucine degli altri proponendo piatti cucinati al momento. **Il servizio:** centrotavola country e shabby chic, con spighe di grano, fiori di campo e girasoli. **La specialità:** pasta fresca tirata al matterello. **La curiosità:** *rasdora* in emiliano significa donna di casa, *single* perché in casa si prepara il cibo da soli, in cucina perché è qui che accade tutto. *unarasdorasingleincucina.it*

32. Memo's (Parma)
Il nome è una contrazione di Memories, quelle di Andrea Poli e di un viaggio a Parigi con la sua fidanzata, per proporre un percorso gourmet fatto di ricordi. **Il servizio:** sottopiatti a taglio laser, carte da gioco personalizzate, portaposate a forma di due di picche. **La specialità:** tortellini ripieni di prosciutto e piselli conditi con la panna. **La curiosità:** a fine cena, scattano una polaroid della tavolata, che viene poi imbustata, sigillata con ceralacca e consegnata al padrone di casa. *@andrea.memos*

TOSCANA

33. Preludio Catering (Cortona, AR)
Nel 1997, Nello Malvagìa apre prima il ristorante omonimo in centro e, pochi anni dopo, il catering. Oggi a dare una mano ci sono anche le sorelle Nella e Katia. **Il servizio:** stile classico e formale per eventi aziendali, più contemporaneo per ricevimenti nuziali e feste. **La specialità:** paste fresche, come i pici all'aglione o al germano reale tagliato al coltello, con filacci di pecorino. **La curiosità:** quando si chiama al numero fisso, la musica di attesa è la canzoncina per bambini *Le tagliatelle di nonna Pina. preludiocatering.it*

34. Le Cirque (Firenze)
Il titolare Jerry Ruffilli è un circense della ristorazione, con il suo catering monta il tendone e lo smonta dopo lo show gastronomico, da qui il nome della sua attività, cominciata nel 2016. **Il servizio:** lo stile cambia a seconda dell'evento, classico, etnico, american bar, sempre con un guizzo spettacolare. **La specialità:** lo Chateaubriand, filetto di carne cotto per dodici ore in una casseruola con il burro e servito con salsa bernese. **La curiosità:** hanno un Ape car dal quale servono panini al lampredotto e birre artigianali. *lecirquefirenze.fr*

35. Joëlle (Livorno)
Dopo essere stata per oltre vent'anni cuoca e pasticciera responsabile di *La Cucina Italiana*, Joëlle Néderlants ha iniziato a Livorno una nuova attività come chef a domicilio. **Il servizio:** prepara pranzi e cene per piccoli gruppi, al massimo dieci persone, con piatti toscani o ideati su richiesta dei clienti. **La specialità:** paste fresche, tradizionali e creative, e dolci, come la torta morbida di cioccolato e le fantasiose crostate. **La curiosità:** potete chiederle di preparare la pasta fresca al momento insieme con tutti i commensali: sarà un divertente aperitivo-lezione prima di sedersi a tavola. *@joellenederlants*

36. Federico Salza Catering (Pisa)
Negli anni Sessanta, Silvio Salza è stato tra i primi in Italia a proporre un servizio di catering nelle case private, per ricevimenti e matrimoni. Oggi a occuparsi del servizio, spesso all'estero, sono Federica e Virginia Salza con lo chef Pierantonio Battaglia. **Il servizio:** comprende butler personale per gli sposi, staff dedicato ai tavoli vip, barlady, maître in smoking.

La specialità: gnudi fiorentini al burro e salvia con vellutata di parmigiano e tartufo scorzone. **La curiosità:** cucinano volentieri per grandi eventi in luoghi insoliti, come al Louvre di Parigi e nel deserto del Marocco. *salzacatering.it*

MARCHE

37. Michela Catering (Ancona)
Michela De Franceschi Manzoni inizia l'attività con il marito chef, Flaviano Moretti, nel 1994. **Il servizio:** allestimenti eleganti ma semplici, stile moderno, con tavoli e sedie anche diversi tra loro. **La specialità:** pasta fresca stesa al matterello, come le mezzelune con burrata e vellutata di pomodoro, riduzione di basilico e cubetti di melanzane. **La curiosità:** propongono anche menù alternativi con ricette provenienti dall'America Latina. *@michelacatering*

38. RoDante/Il Cuoco Errante (Fano, PU)
Nel 1995, Roberto Dante, in arte RoDante, comincia la sua attività come cuoco errante, andando in giro da Nord a Sud. Argentino di nascita, fanese di famiglia, propone una cucina marchigiana rivisitata. Si sposta con un trolley in alluminio e due padelle di riserva. **La specialità:** selvaggina con polenta e brodetto dell'Adriatico, che cucina e serve direttamente dal padellone. **La curiosità:** nel 2010 è stato lo chef per lo staff dell'*Isola dei famosi* in Nicaragua. *@rodantedafano*

39. Max Santoni (Jesi, AN)
Personal chef da dieci anni, organizza anche corsi privati di cucina di base e di livello avanzato. **Il servizio:** si sceglie con il cliente, dal tovagliato alle sedie, dalla posateria in acciaio pieno ai piatti in color avorio o bianco. La divisa dei camerieri è gessata, grembiule nero, papillon o foulard per le ragazze e cravatta per i ragazzi. **La specialità:** tagliatella fatta a mano con lo spessore dello spaghetto alla chitarra, condita con ragù di coniglio, limone e rosmarino. **La curiosità:** su molti piatti, usa diversi agrumi, anche i meno noti, come la Mano di Buddha e il Kumquat. *maxsantoni.it*

UMBRIA

40. Alessandra Lazzerini (Perugia)
Nata a Perugia da famiglia toscana, ha vissuto quindici anni in Abruzzo. Nel 2021 è tornata in Umbria per fare la personal chef rivisitando le ricette della nonna e della mamma. **Il servizio:** country chic, stile familiare con tovagliato tessuto al telaio, piatti in ceramica artigianale, decorazioni con rami e bacche.

→

La specialità: pasta strappata fatta a mano con riduzione di prezzemolo, asparagi o fave fresche. **La curiosità:** su richiesta Alessandra suona il pianoforte per accompagnare la cena. *alessandralazzerini.com*

LAZIO

41. Vin@mor (Formello, RM)
Dodici anni fa, Giampiero Presta apre un piccolo ristorante e porta la sua idea di cucina romana nelle case dei privati. **Il servizio:** si affida a ciò che trova nelle case, ma il segno distintivo è un pacchero crudo in cui infila le posate. **La specialità:** primi della tradizione romana, dalla cacio e pepe alla gricia. **La curiosità:** appassionato di vino, Giampiero ha visitato le cantine di Francis Ford Coppola e Mondavi in Napa Valley, esperienza che gli consente oggi di proporre un'ampia gamma di vini anche internazionali. *@_vinamor*

42. Cuochincasa (Roma)
Dopo l'esperienza da art director in un'agenzia pubblicitaria, Debora Tomeucci segue la sua passione per la cucina e dal 2002 si mette ai fornelli per offrire cene a domicilio o di home restaurant. **Il servizio:** un'unica tavolata di 2 x 5 metri, apparecchiata con ceramiche di Caltagirone, e al centro piante aromatiche e fiori di carciofo. **La specialità:** comfort food della tradizione, come i ravioli ripieni di parmigiana di melanzane o di burrata con crema di cime di rapa e peperone crusco. **La curiosità:** cliccando su *Dinner at my home* sul sito, si possono prenotare le serate di social eating a casa della chef. *cuochincasa.com*

43. Flavorossi (Roma)
Il nome racconta la storia della famiglia composta da Mattia Rossi e dalla moglie Flavia Beniamini, con l'aggiunta della parola *flavour* (gusto, in inglese) ereditata dalle esperienze ristorative di anni di vita e lavoro in Australia. **Il servizio:** a braccio per eventi in piedi, con piatti e bicchieri del cliente; il resto è tutto plastic free. **La specialità:** piatti in miniatura, simil canapè, come la caprese rivisitata con spugna di pomodoro, mousse di ricotta di bufala, polvere di pomodoro disidratato e caviale di basilico.

28

La curiosità: la moglie Flavia ha lavorato per anni alla pasticceria del ristorante La Pergola del tristellato Heinz Beck. *@ flavorossi*

44. Paolo Dalicandro (Roma)
Da insegnante di pattinaggio a chef a domicilio. Dopo dieci anni nei ristoranti, anche quello del tristellato Ferran Adrià, si mette in proprio. **Il servizio:** usa ciò che trova nella casa dei committenti. **La specialità:** ricette a base di verdure dell'orto coltivato dallo chef, che è anche un raccoglitore esperto di erbe e funghi. **La curiosità:** oltre a cucinare, dal 2011, Paolo insegna alla scuola A tavola con lo chef ed è collaudatore di cucine professionali. *chefdalicandro.it*

ABRUZZO

45. Mark Di Paolo (Ripa Teatina, CH)
Dopo una decina d'anni nelle cucine del mondo, Mark è tornato a casa per dedicarsi al servizio a domicilio. **Il servizio:** piatti colorati trasparenti, taglieri in legno, cocotte in terracotta. **La specialità:** baccalà con patate, pomodoro, peperoni e alloro. **La curiosità:** gli piace sconfinare nella cucina orientale, dal Curry Thaï all'anatra laccata alla pechinese. *@markscookingabruzzo*

46. Matteo Crisanti (Vasto, CH)
Matteo ha lavorato per diversi anni nella ristorazione sia in Italia che all'estero. Poi dal 2023 si è dedicato solo all'attività di personal chef. **Il servizio:** stile rustico, tavola in legno con runner, piatti antichi in ceramica. **La specialità:** rana pescatrice affumicata con salsa di cocco e curry, ricordo di un viaggio in Vietnam. **La curiosità:** nel 2018 e 2019 ha vinto il *Meet in Cucina* per il miglior brodetto di pesce vastese, con pesci sfilettati cotti a vapore, brodo e una cialda al posto del pane. *@matteo.crisanti_chef*

CAMPANIA

47. Adolfo Sellitto (Amalfi, SA)
Personal chef da sei anni, in estate lavora soprattutto in Costiera Amalfitana; in inverno invece si sposta a Megève, sulle Alpi francesi. **Il servizio:** sartoriale, family style (con portate da condividere) o impiattato. **La specialità:** turbante di spigola ripieno di scarola alla napoletana con fonduta di provola affumicata. **La curiosità:** è riuscito a convincere anche i puristi americani che le monoporzioni di delizia al limone e tiramisù sono meglio di qualunque torta nuziale, per quanto scenografica. *@adolfo_sellitto_chef*

48. La Masardona (Napoli)
Dal 1945, questa antica friggitoria è letteralmente sulla bocca di tutti i napoletani. L'attività continua con Vincenzo Piccirillo e i suoi figli Cristiano e Salvatore che eseguono ancora le leggendarie ricette della bisnonna Anna. **Il servizio:** in quattro e quattr'otto montano un piccolo chiosco per la frittura espressa, in tutta Italia ma anche all'estero. **La specialità:** la pizza fritta con il formaggio filante da mangiare in piedi, avvolta nella carta. **La curiosità:** c'è un modo per non ustionarsi al primo morso. Si stacca il primo pezzo, si lascia uscire per qualche minuto il vapore bollente, quindi di addenta serenamente. *@masardona_catering*

49. Le Cugine (Napoli)
Lucia Nicodemo e Francesca Di Gennaro hanno iniziato a lavorare come personal chef nel 2013, affiancando un laboratorio di educazione alimentare per bambini in case private, in ludoteche o nella loro sede. **Il servizio:** più o meno formale in base al cliente. Pochi orpelli, tanta sostanza. **La specialità:** crespella di mare con crostacei e molluschi e salsa di datterini. **La curiosità:** lavorano spesso a Procida o in case di campagna dove allestiscono un forno a legna per le pizze. *lecugine.net*

PUGLIA

50. Il Fagiano Eventi & Catering (Fasano, BR)
Dal 1963 Carlo Sgarbi, con la moglie Silvana e le figlie Ebe e Ida, organizza eventi in Puglia. **Il servizio:** grandi tavoli in legno per eventi all'aperto, classici rotondi per i matrimoni, spesso con decorazioni a tema, come le reti da pesca e i camerieri in divisa nautica. **La specialità:** bombette impanate con crema di Caciocavallo podolico e chip di zucchina. **La curiosità:** Ebe Sgarbi gestisce anche la cucina di Pettolecchia, lido esclusivo di Fasano. *ilfagiano.it*

51. Maglio Eventi (Scorrano, LE)
Nata nel 1800 come taverna con cambio di cavalli, poi caffè con laboratorio di pasticceria, all'inizio del Novecento, con Dante

Maglio, diventa attività di catering, qual è ancora oggi. **Il servizio:** ampia scelta tra tovagliati, piatti, sottopiatti, centrotavola. **La specialità:** pasta di mandorla e frutta ricoperta di cioccolato. **La curiosità:** la location proposta per i matrimoni è Tenuta Lucagiovanni, sede dell'azienda e tenuta di caccia con una masseria del Seicento. *@maglio_eventi*

BASILICATA

52. Rocco Pirrone Chef a domicilio (Tito, PZ)
Dopo diversi anni a Barcellona come chef di cucina italo catalana per turisti, torna in Italia e dal 2021 fa il personal chef. **Il servizio:** classico, con porcellane bianche, posateria in acciaio inox, tre tipologie di bicchieri. **La specialità:** risotto allo zafferano con tartare di gambero rosso e stracciatella lucana con pistacchio di Stigliano; paella con il peperone crusco. **La curiosità:** durante la preparazione del servizio in casa, si può fare un mini corso di cucina. *@roccopirrone_chefadomicilio*

CALABRIA

53. Federica Di Lieto (Cosenza)
Dopo uno stage al ristorante stellato Dattilo di Caterina Ceraudo, si iscrive a un portale online di chef a domicilio e comincia la sua avventura in giro per la Calabria e fuori. **Il servizio:** creativo, sempre diverso; allestimenti studiati degli ambienti e tavolate decorate, con l'aiuto del flower designer Gianni Cortese, con ceramiche fatte a mano, pale di cactus, candele. **La specialità:** pasta fresca calabrese rivisitata come il cappellaccio di ricotta, borragine e mela condito con burro di nocciola alla liquirizia. **La curiosità:** nel 2021 Federica ha partecipato a *MasterChef* arrivando in semifinale. *@federicadilieto_masterchefit10*

54. Maccaroni Chef Academy (Cosenza)
Dopo gli studi in economia e un master in dieta mediterranea e sostenibilità ambientale, nel 2016, Corrado Rossi fonda una vera e propria accademia polifunzionale, con corsi di formazione, servizio di catering, negozio di prodotti locali. **Il servizio:** mise en place elegante o rustica, spesso con esposizione di prodotti regionali Dop al posto del classico centrotavola. **La specialità:** 'nduja con fichi dottati del Cosentino, insalata di ceci di Mormanno, con cipolla rossa di Tropea caramellata e olio al bergamotto di Reggio Calabria. **La curiosità:** di loro proprietà anche l'Atelier del gusto, uno spazio dedicato ai prodotti calabresi a km zero, biologici e gluten free. *maccaronichefacademy.it*

55. Magnatum La Degusteria (Longobardi, CS)
Dall'attività di famiglia, iniziata nel 1869 con il Bar Sport, a trattoria e bottega, fino al servizio a domicilio avviato tredici anni fa, Francesco Saliceti e la moglie Giovanna, ai fornelli, offrono un percorso gastronomico semplice ma ricercato negli ingredienti. **Il servizio:** stile da trattoria con tovaglie colorate e piatti bianchi spessi. **La specialità:** frittata senza uova *'Du scuru*, millefoglie di patate della Sila, origano, peperoncino e basilico. **La curiosità:** vendono prodotti calabresi di nicchia, dalla melanzana violetta sott'olio di Longobardi al Gammune di Belmonte Calabro, un salume locale. *magnatumladegusteria.it*

56. Claudio Villella (Motta Santa Lucia, CZ)
Dopo tanti anni a Torino, nel 2003 Claudio Villella torna in Calabria dove lavora come consulente di ristoranti, chef a domicilio e fornitore di catering. **Il servizio:** informale e conviviale, con centrotavola di ispirazione naturale. **La specialità:** risotto Carnaroli di Sibari con funghi porcini del Reventino, erborinato di capra, crumble di liquirizia; filetto rustico di alacce calabresi e limone di Rocca Imperiale. *claudiovillella.it*

57. Lo Schiavo Catering & Banqueting (Vibo Valentia)
La pasticceria aperta nel 1948, oggi, con Antonio Lopez, organizza catering. **Il servizio:** dallo stile più classico al country chic. **La specialità:** scialatielli al dentice con pomodori confit, polvere di olive nere ed estratto di 'nduja. Ma anche pesce spada e tonni interi, cucinati durante gli show cooking. **La curiosità:** la location per gli eventi è Borgo del Convento, un'antica struttura del Quattrocento sorta attorno a un ex convento agostiniano, di proprietà della famiglia dal 1814. *loschiavocatering.it*

SICILIA

58. Valentino Catering (Palazzolo Acreide, SR)
Nel 1989 i fratelli Gaetano e Vincenzo Quattropani trasformano il ristorante di famiglia in un catering. **Il servizio:** tavoli imperiali, nudi, rotondi, ceramiche di Caltagirone e teste di moro. **La specialità:** risotto con gambero e tartufo dei Monti Iblei. *valentinocatering.it*

SARDEGNA

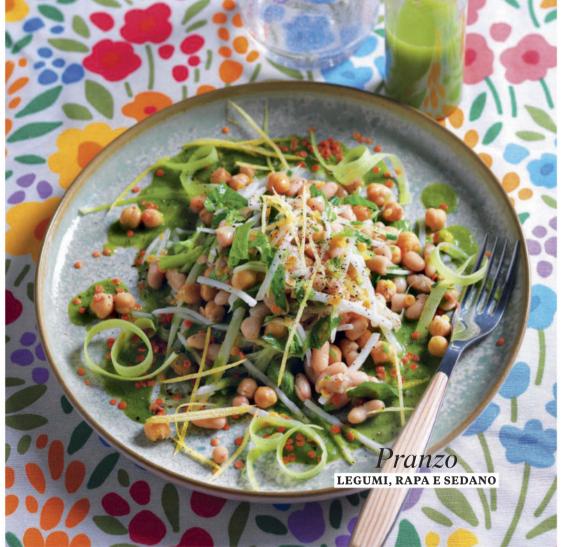
59. Yle Pasta Fresca (Cagliari)
Ylenia Parente propone un servizio di chef a domicilio con il compagno e chef Andrea Fadda. **Il servizio:** piatti bianchi con profilo dorato e posate con lo stemma. **La specialità:** le paste colorate di Ylenia preparate con ingredienti locali, e cucinate da Andrea. Due esempi: tagliolini con gambero rosso lime e bottarga e culurgiones al nero di seppia con patate e branzino, crema di zucchine e cozze. **La curiosità:** le paste sono colorate aggiungendo all'impasto zafferano, nero di seppia, barbabietola, prezzemolo, polvere di broccoli e di pomodoro. *@yle_pastafresca*

60. Adriana Canu Private Chef (Lodè, NU)
Da dieci anni chef a domicilio e titolare di un catering, Adriana ha studiato cucina a Milano ed elaborato le ricette della mamma. **Il servizio:** semplice con qualche tocco di tradizione, come le porcellane decorate da aziende artigianali sarde. **La specialità:** culurgiones ripieni di pesce in estate o i classici con patate, pecorino e menta; risotti di terra e mare, con pecorino e cozze, stracciatella di bufala con seppie e lime. *adrianacanuprivatechef.com*

A CURA DI **LAURA PACELLI**

Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.

DI NUOVO IN FORMA

Pranzo
LEGUMI, RAPA E SEDANO

Grazie a passeggiate più lunghe, e a piatti ricchi di verdure e proteine nobili

A CURA DI **MARCO DE ANGELIS**
RICETTE **WALTER PEDRAZZI**
TESTI RICETTE **LAURA FORTI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**
STYLING **BEATRICE PRADA**

Si avvicina la primavera e, con l'allungarsi delle giornate, si è invogliati a stare all'aria aperta, meglio se camminando un po' di più. Qualcuno comincia già a formulare buoni propositi per migliorare la propria forma fisica, guardando con più attenzione a che cosa mette nel piatto, o addirittura iscrivendosi in palestra, in vista già della temutissima prova costume.

È importante, però, non confidare esclusivamente in un leggero incremento delle passeggiate o in un allenamento un paio di volte a settimana. L'attività fisica da sola non porta al dimagrimento, perché determina anche un aumento dell'appetito: se non regolato, →

Cena

SPIEDINI DI CONIGLIO E CARCIOFI

si rischia facilmente di mangiare addirittura più del normale, superando di gran lunga la quota di energia effettivamente consumata. Partire con un corretto regime alimentare a marzo, quindi, consente a tutti di raggiungere per l'estate un risultato soddisfacente senza un faticosissimo e deleterio rush finale.

A tavola, allora, è la stagione delle verdure, preferibilmente di stagione, come gli agretti, i carciofi, le rape. È preferibile servirle sempre in abbondanza all'inizio del pasto o utilizzarle come parte principale di un tradizionale primo piatto, ribaltando la prospettiva abituale: non la classica «pasta con le verdure» ma «verdure con la pasta». Meglio ancora se in un piatto unico, come quelli qui consigliati. Infatti, la loro masticazione costituisce già un fattore che genera sazietà, insieme con il loro ruolo nell'iniziale riempimento dello stomaco. Ciò permette di arrivare meno «affamati» agli altri alimenti (proteine e carboidrati), e di ridurne il consumo. I carciofi e le rape, in particolare, essendo molto ricchi di fibra, possono essere sfruttati per la sazietà che generano, dovuta al lungo processo di digestione che richiedono. MARCO DE ANGELIS

MARCO DE ANGELIS
Specialista in Medicina dello Sport e professore associato dell'Università dell'Aquila (Dipartimento di Scienze Cliniche Applicate e Biotecnologie), è / è stato consulente di Esa e Nasa, di diverse squadre nazionali e comitati olimpici (Italia, Cina, Russia, Vietnam), dell'Istituto di Medicina e Scienza dello Sport del Coni, di aziende e riviste dei settori salute, nutrizione e fitness. Ha pubblicato per riviste scientifiche internazionali e nel 2021 ha pubblicato il libro *La dieta naturale* (Vallardi Editore).

LEGUMI, RAPA E SEDANO
PRANZO
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 1 PERSONA
- 60 g lenticchie rosse lessate
- 50 g cannellini lessati
- 50 g ceci lessati
- 30 g porro
- 10 g olio extravergine di oliva
- 1 gambo di sedano
- 1 rapa
- rosmarino – coriandolo
- aglio – limone
- sale – pepe

Lavate il sedano e pulite la parte più bianca del gambo. Mettete le foglie e la parte verde del gambo in una casseruola.
Pulite la rapa e mettete le foglie (circa 30 g; se mancano, usate spinacini) nella casseruola insieme con il sedano, il porro a fettine, ½ spicchio di aglio e 100 g di acqua. Coprite e fate cuocere per 7 minuti. Frullate unendo poco succo di limone, sale, 5 g di olio, coriandolo fresco.
Tagliate il gambo di sedano e la rapa a bastoncini e mescolateli con i legumi, un trito di rosmarino e l'olio rimasto, sale e pepe.
Condite con la salsa di sedano e altro coriandolo fresco.

SPIEDINI DI CONIGLIO E CARCIOFI
CENA
Impegno Facile
Tempo 45 minuti più 1 ora di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 1 PERSONA
- 120 g polpa di coscia di coniglio
- 30 g scarola pulita
- 2 carciofi
- 5 g olio extravergine di oliva
- 1 scalogno
- ½ limone
- salvia – rosmarino
- vino bianco secco – sale

Condite la carne con un trito di salvia e rosmarino e uno spruzzo di vino bianco. Lasciatela marinare per 1 ora, coperta, in frigorifero.
Pulite i carciofi. Tagliatene uno in 6 spicchi, l'altro a fettine: condite con il succo di limone, sale e lo scalogno a fettine.
Infilzate la carne e i carciofi a spicchi su 2 stecchi da spiedo, alternandoli.
Cuoceteli in una padella calda con 3-5 cucchiai di acqua, per circa 5 minuti, finché non cominciano ad arrostirsi. Girateli, unite un altro po' di acqua e cuocete per altri 5 minuti.
Tagliate la scarola e mescolatela con i carciofi a fettine. Condite con un filo di olio. Salate leggermente gli spiedini e serviteli con l'insalata.

RISO ALL'AMIDO CON AGRETTI E BRANZINO
PRANZO
(PRIMA DI ATTIVITÀ FISICA)
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 1 PERSONA
- 100 g filetto di branzino pulito
- 60 g riso Carnaroli
- 50 g agretti puliti
- 20 g olio extravergine di oliva
- 1 cipollotto
- basilico
- capperi dissalati
- sale

Tostate il riso senza grassi in una casseruola. Bagnatelo con un mestolo di acqua bollente, aggiungete il cipollotto a fettine e portate a cottura in circa 16 minuti, aggiungendo poca acqua per volta come per un risotto. Salate alla fine.
Tagliate a striscioline il pesce e cuocetelo per 2-3 minuti in una padella con pochissimo olio.
Lessate gli agretti e scolateli. Frullatene un ciuffetto con 2 foglie di basilico, 1 cucchiaino di capperi, 10 g di olio.
Mantecate il risotto con questa salsa. Servitelo completandolo con il pesce e gli agretti conditi con l'olio rimasto. Decorate a piacere con cubetti di carote.

Pranzo

RISO ALL'AMIDO CON AGRETTI E BRANZINO

Tovagliolo ricamato **Nähen**.

IL MEGLIO AL MERCATO

Ecco cosa scegliere ora al massimo del gusto e delle proprietà. Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: guadagnerete in bontà e in convenienza

NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO
SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

IN INVERNO

IL PAESE DELLE RARITÀ

MORTADELLA OSSOLANA
Prodotta in Val d'Ossola nella provincia del Verbano Cusio Ossola, è un insaccato preparato con carni di maiale macinate, una piccola parte di fegato e vino rosso speziato che lo rendono particolarmente saporito. Stagiona per circa due mesi in cantina e si mangia come un salame.

PINZA TRIESTINA
Tipico delle province di Trieste e Gorizia, è un dolce lievitato di forma rotonda, con tre tagli in superficie. È un Pat (prodotto agroalimentare tradizionale) del Friuli Venezia Giulia e si prepara per festeggiare la Pasqua. Buono con le confetture, ma anche con i salumi.

PROVOLA DELLE MADONIE
Si produce da marzo a giugno nel Parco regionale delle Madonie, ed è una rarità tutelata da un presidio Slow Food: formaggio vaccino a pasta filata, panciuto e dalla crosta sottile, stagiona appesa e ne esiste anche una versione leggermente affumicata. È dolce e delicata.

ALICI DI MENAICA
Prendono il nome dalla barca e dalla particolare rete (entrambe chiamate menaica) con cui sono pescate ancora oggi in una ristretta zona del Cilento, in primavera. Lavorate subito, vengono messe a strati sotto sale e lasciate stagionare per almeno tre mesi.

TESTI LAURA FORTI, FOTO AG. GETTYIMAGES, AG. SHUTTERSTOCK, ARCH. LCI, ARCH. SLOW FOOD/G. CUCCO, L. CARLI

LA NOVITÀ
Si arricchisce la famiglia delle Salse Etniche di **Saclà**: la nuova salsa al curry, delicata e dall'inconfondibile sapore speziato, ci porta in Oriente, per una tappa in più del viaggio nei sapori del mondo.

IN DISPENSA

1. La trota salmonata affumicata La Regina di San Daniele di **Friultrota** è allevata in Italia, con metodi rispettosi dell'ambiente e dei tempi di crescita. I pesci sono lavorati appena pescati e affumicati a freddo, artigianalmente, con legni ed erbe aromatiche.

2. Per produrre la Passata di pomodoro della Maremma, **Baule Volante** coglie i pomodori biologici alla giusta maturazione e li lavora in giornata.

3. La linea Frutto di **Madama Oliva** valorizza le tipicità regionali, come queste Itrana del Lazio, in confezioni che ne spiegano provenienza e caratteristiche.

4. Grande attenzione al benessere nella linea di affettati Puro **Beretta:** da sempre senza antibiotici, oggi Il Pollo, Il Cotto e Il Crudo sono anche senza conservanti: garantiscono così, oltre alla qualità del gusto, anche una maggiora naturalità.

5. L'alta qualità della materia prima e le tecnologie di lavorazione consentono alla Panna Fresca **Chef** di conservare ottime proprietà gustative e nutrizionali. Facile da montare, è perfetta per i dolci come pure per pietanze e condimenti salati.

6. Ottimo da assaporare in purezza ma anche versatile in cucina, lo Speck Alto Adige affettato di **Recla** si può utilizzare, abbrustolito, per insaporire primi piatti oppure per aggiungere un tocco in più a carni, panini e piadine.

7. È particolarmente corposo e ha una nuova consistenza in bocca il Gran Spaghetto **Voiello**, ispirato a un antico formato e prodotto con il 100% di Grano Aureo, varietà di grano duro italiano.

8. Sono otto le varietà di pera protette dal marchio **Pera dell'Emilia Romagna Igp**, tutelate dal Consorzio, tra cui le note Williams, Decana e Abate Fétel. Tutte sono coltivate in una filiera sostenibile, con costanti controlli di qualità.

9. La **Mortadella di Bologna Igp** è prodotta con tagli della spalla del suino e con i lardelli, il grasso della gola, la parte più consistente e pregiata, insaporiti con spezie e aromi.

A CURA DI **LAURA FORTI**, FOTO **AG. 123RF**

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Amedei amedei.it
Atelier Bellinzona atelierbellinzona.com
Baule Volante baulevolante.it
BluRhapsody blurhapsody.com
Borgo Conventi borgoconventi.it
Brandani brandani.it
Cabana cabanamagazine.com
Cantieri Creativi cantieri-creativi.com
Castel Firmian gruppomezzacorona.it
Civ'ita civitaceramiche.it
Collebi collebi.it
Consorzio di Tutela Pera dell'Emilia Romagna IGP peradellemiliaromagnaigp.it
Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna mortadellabologna.com
Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola gorgonzola.com
Consorzio per la tutela del Franciacorta franciacorta.wine
Dalila Chessa dalilachessa.com
Dior Maison dior.com
Eataly eataly.net
Esselunga esselunga.it
Eurospin eurospin.it
F.lli Saclà sacla.it
Ferrero ferrero.it
Fior di Loto fiordiloto.it
Fondazione Umberto Veronesi fondazioneveronesi.it
Fratelli Beretta fratelliberetta.com
Friultrota friultrota.com
Galleria Radisa robertoradisa.com
Gelsomina Decor @gelsomina_decor
Ginori 1735 ginori1735.com
Giovanni Rana giovannirana.it
Identità Golose identitagolosemilano.it
Ilaria.i ilariai.com
Iper La grande i iper.it
Ita Airways ita-airways.com
Lavazza lavazza.it
Le Coq Porcelaine by ilsa-italy.it
Le Creuset lecreuset.it
Le Zie leziedimilano.com
Les-Ottomans les-ottomans.com
Luigi Zaini zainispa.com
Madama Oliva madamaoliva.it
Mama Museum mamamuseum.com
Nähen nahen.fr
Nino Negri ninonegri.it
Ottavia Bosco @ottavia_bosco
Parmalat parmalat.it
Recla recla.it
Rocca dei Forti roccadeiforti.it
Sambonet sambonet.com
Seletti seletti.it
Society Limonta societylimonta.com
T'a Milano tamilano.com
The Nap King thenapking.com
Thun thun.com
Tuttoattaccato tuttoattaccato.com
Valrhona valrhona.com
Villari villari.it
Voiello voiello.it
Waiting For The Bus wftb.it
Zafferano zafferanoitalia.com
Zanetto zanetto.com
Zara Home zarahome.com
Zenato Azienda Vitivinicola zenato.it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue & International **Pamela Drucker Mann**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
Chief Financial Officer **Nick Hotchkin**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, GQ, Vanity Fair, Vogue
Germany: AD, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Vogue, Wired
Mexico and Latin America: AD, Glamour, GQ, Vogue, Wired
Middle East: AD, Condé Nast Traveller
Spain: AD, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Vogue Business, Wired
United States: AD, Allure, Ars Technica, Bon Appétit, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Adria: Vogue
Australia: GQ, Vogue
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue
Czech Republic and Slovakia: Vogue, Wired
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue, Vogue Man
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue, Wired
Middle East: GQ, Vogue, Wired
Philippines: Vogue
Poland: AD, Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue
Romania: Glamour
Scandinavia: Vogue
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue
Turkey: GQ, Vogue
Ukraine: Vogue

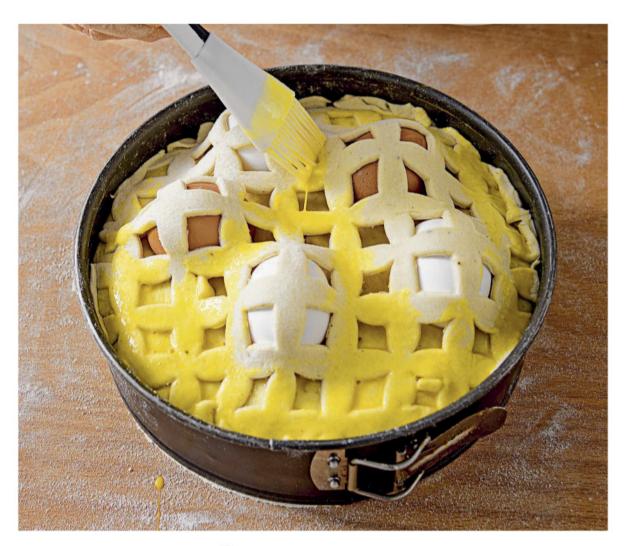
LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2024 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.a., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9099 del 06-04-2022

I CORSI DI MARZO

SVAGHI DI PRIMAVERA

Pasqua e Pasquetta, le domeniche, l'inizio della bella stagione: tutte occasioni per celebrare a tavola con piatti speciali, adatti anche ai primi picnic

MENÙ DI PASQUA
Che cosa si impara
Ricette tradizionali e rivisitazioni: Finto uovo al parmigiano con giardiniera, Ravioli paglia e fieno con ricotta affumicata, Crepinette di agnello con asparagi, Colomba biscottata con pere caramellate.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 100 euro.
Quando si svolge
8, 14, 16, 19 e 23 marzo.

PIZZE, FOCACCE E TORTE SALATE
Che cosa si impara
Diversi prodotti da forno con impasti lievitati e non, e tante farciture. Qualche esempio? Pizza bianca alla scarola, Focaccia pugliese, Torta pasqualina, Erbazzone.
Quanto dura
3 lezioni di 3 ore ciascuna.
Quanto costa 240 euro.
Quando si svolge
9, 11, 22 e 23 marzo.

LABORATORIO FAMIGLIE: I CANNELLONI
Che cosa si impara
I bambini insieme con i genitori preparano pasta fresca ripiena per il pranzo della festa.
Quanto dura
1 lezione di 2 ore.
Quanto costa 50 euro, 1 adulto con 1 bambino. Partecipanti aggiuntivi: 15 euro i bambini, 25 euro gli adulti.
Quando si svolge
16 marzo.

È in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004
Le videolezioni online su
corsidigitali.lacucinaitaliana.it

FOTO **ARCH. LCI**